



Crozes-Hermitage rouge Certitude 2023



Artikel Nr.	03225
Land	Frankreich
Herkunft	drei Weinberge aus dem Umgebung von Crozes-Hermitage
Rebsorte	Syrah (100%)
Qualitätsbezeich.	AOP - Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	55 % ganze Trauben bei der Gärung für ca. 10 Tage in offenen Holz und Edelstahlbottichen, Ausbau für ca. 11 Monate in gebrauchten Holzfässern verschiedener Größen und 7 Monate im Edelstahl
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Die Cuvée Certitude ist eine moderne, elegante Interpretation von Crozes-Hermitage. Er überzeugt durch seine Frische, seine aromatische Präzision und seine schöne Struktur. Die Nase ist intensiv mit Nuancen von Cassis und Broombeere, schwarzem Pfeffer und Veilchen. Der Mund ist zunächst weich, gewinnt dann an Tiefe mit feinen Tanninen.