



Crozes-Hermitage rouge 2018

Laurent Habrard



Artikel Nr.	03041
Land	Frankreich
Herkunft	Domaine Laurent Habrard bearbeitet 10,5 Reben in Crozes-Hermitage. Auf dieser Fläche befinden sich mehr als 3 ha im äußersten Süden des Appellationsgebietes.
Rebsorte	Syrah (100 %)
Qualitätsbezeich.	AOC - Crozes-Hermitage
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16°C
Ausbau	Die Reben des Weinguts werden vollständig aus der Rebsorte "Syrah" hergestellt und sind relativ alt. In der Tat sind einige "alte Reben" etwa 70 Jahre alt und werden von Hand geerntet. In der Herstellung werden keine Sulfite hinzugefügt.
Boden	Der Rest des Grundstücks befindet sich im nördlichen Teil der Crozes-Hermitage auf einem ganz anderen Terroir mit Granit und Löss.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	In diesem Wein präsentiert sich der Syrah in seiner vollen Pracht mit einem dunklen rubinrot und lila Reflexen im Glas. Mit reifen Waldfrüchten, wie auch erdige Noten und sanften Holz, begleitet von einem eleganten Tannine-Säure Spiel, ist dieser Syrah der perfekte Rotwein zum Speisenbegleiten oder Alleine trinken.
Empfehlung	Rindfleisch, Lamm, Wild (Hirsch, Reh), Geflügel