



Crôzes Hermitage, Valerie 2016

Laurent Habrard



Artikel Nr.	03042
Land	Frankreich
Herkunft	Cuvée aus beiden großen Terroirs der Domaine.
Rebsorte	Syrah (100 %)
Qualitätsbezeich.	Bio Qualitätswein AOC - Crôzes Hermitage
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	12-16°C
Ausbau	Hergestellt nach den Methoden der organischen Landbau. Weinbereitung ohne SO ₂ . Weinbereitung in Betonbehälter. 11 Monate in Fässern (60%) und aus edelstahl und Beton (die restlichen 40%)
Boden	Granit, Löss und Lehm im Norden und Schwemmland im Süden des Weinbergs.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Im Glas zeigt sich ein intensiv Rot mit violetten Reflexen mit florale Noten, Gewürze und Früchte des Waldes mit einem Hauch von Leder. Die Intensität der Frucht schmeichelt im Mund, begleitet von weichen Tannine und lebendiger Säure. Ein Wein, welcher sich lange im Mund entfaltet und zu einem anspruchsvollen Trinkfluss einlädt.
Empfehlung	Rindfleisch, Lamm, Wild (Hirsch, Reh), Geflügel