

Château des Alouettes rouge Costières de Nîmes AOP



Name:	Château des Alouettes rouge Costières de Nîmes AOP
Artikel Nr.:	6195
Hersteller:	Vignerons Propriétés Associés
Herkunft:	Frankreich
Region:	Costières de Nîmes
Rebsorte:	75% Syrah, 25% Grenache
Farbe / Art:	Rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Feinwürzig und aromatisch mit intensiven Noten von Veilchen, roten Früchten und dezenten Andeutungen von Lorbeer. Vollmundig, ausgewogen und rund.
Herstellung:	Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet. Anschließend werden sie entrappt und für 18 bis 20 Tage bei streng kontrollierten Temperaturen mazeriert, um die gewünschten Aromen und polyphenolischen Verbindungen zu extrahieren. Es folgt die traditionelle Rotwein-Vinifizierung mit anschließender Lagerung auf Edelstahl tanks.
Servier-empfehlung:	Ideal zu Gegrilltem, hellem Fleisch oder Pasta. Empfohlene Trinktemperatur 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 0,3 g/l Säuregehalt: 7,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre