



Art.-Nr.: 10311

LIONEL OSMIN VILLA DES CAUSSES

REBSORTEN	Malbec
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Sud-Ouest
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,6 g/l
SÄUREGEHALT	3,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Malbec

BODEN

Kontinentales Klima mit maritimen Einflüssen. Sehr kalte Winter, heiße Sommer. Der Fluss Lot und seine Ausläufer haben einen mildernden Einfluss.

BESCHREIBUNG

Tiefdunkler Rotwein mit angenehmen Noten von schwarzen und roten Beeren, Wacholder und Muskat. Mundfüllend mit seidigem Tannin und aromatischem Nachhall. Teilweiser Ausbau in gebrauchter Eiche. Dieser unkomplizierte Wein passt zu Geflügel und Lamm sowie kräftigen Gemüse-Eintöpfen. Jetzt und weitere drei Jahre trinkreif.