



Art.-Nr.: 17302

## PIERRE AMADIEU CÔTES-DU-RHÔNE "ROULEPIERRE"

<b>REBSORTEN</b>	Syrah, Grenache Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Rhône
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'origine contrôlée (AOC) Côtes-du-Rhône
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,4 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,2 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>EAN</b>	3384333021107
<b>AUSBAU</b>	75% Grenache, 25% Syrah

### BODEN

Mediterranes und mildes Klima der südl. Rhône. Kalk und Lehmböden. Ertrag beschränkt auf 50 hl./ha.

### BESCHREIBUNG

Grenache- und Syrahtrauben aus Kalk- und Lehmböden. Handlese, anschließend traditionelle Vinifikation. Von brillanter, tiefroter Farbe. Fruchttige Aromen nach dunklen Beeren, Heidelbeeren und Pflaume. Runde und weiche Tannine, kraftvoll, rundes und warmes Finale. Ausgebaut in großen Holzfässern. Perfekter Begleiter zu Geflügel, Wild und Käse. Schon ab 2 Jahren nach der Lese sehr gut trinkbar. 2015er: 88-90 Punkte. Robert Parker