



Art.-Nr.: 17304

## PIERRE AMADIEU VACQUEYRAS "LA GRANGELIÈRE"

<b>REBSORTEN</b>	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Rhône
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'origine contrôlée (AOC) Vacqueyras
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	15,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	2,6 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	4,7 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3384333041105
<b>AUSBAU</b>	80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

### BODEN

Mediterranes Klima der südl. Rhône. Terrassierte Lagen entlang der Dentilles de Montmirail. Lehmige Böden, maximaler Ertrag 35hl/ha., Abkühlung durch Mistral

### BESCHREIBUNG

Kräftiger und typischer Vacqueyras mit Noten und Aromen nach Pilzen, getrockneten Früchten, Kirschlikör und Gewürzen. 15 bis 20-monatiger Ausbau im Holzfass. Schöne Tanninstruktur, elegant. Perfekte Balance aus Frucht und Tanninen nach 3 Jahren nach der Lese. Perfekt zur Cuisine Provencale. 2015er: 89-91 Pkt. Robert Parker