



Art.-Nr.: 10321

## LIONEL OSMIN BUZET SANS SOUFRE

<b>REBSORTEN</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Sud-Ouest
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,9 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	4,1 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	760201501221
<b>AUSBAU</b>	85% Merlot & 15% Cabernet sauvignon

### BODEN

Mildes Maritimes Klima mit zT. heißen Sommern. Ausreichende Niederschläge in Winter und Frühjahr. Zwischen dem Fluss Garonne und den Wäldern der Landes gelegen.

### BESCHREIBUNG

Klassische Rotweingvergärung. Ohne Schwefelzugabe.

Der dunkle, Granatrote Wein besticht durch Noten von reifen roten und schwarzen Beeren und Lakritz in der Nase. Durch den teilweisen Ausbau in Eiche kommen leichte Röstnoten hinzu. Die gut ausbalancierte Säure und das feinkörnige Tannin stützen die fruchtige Gaumenaromatik: Pflaume, Schwarzkirsche und Karamell. Kräftig und gleichzeitig elegant passt dieser Wein zu gegrilltem Geflügel und Rind, Bohneneintopf und Weichkäsen. Jetzt trinkreif und weitere vier Jahre Entwicklung.