



Art.-Nr.: 14404

DUMNACUS VIGNERONS - COLLECTION ORIGINES CHINON ROUGE

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Cabernet Franc
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Loire
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	15-17
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Cabernet Franc

BODEN

Die Weinberge, in denen die Chinon-Weine gedeihen, liegen an den Ufern der Vienne, auf alluvialen Terrassen, gelben Kalksteinhängen sowie Sand- und Feuerstein-Ton-Plateaus. Diese besondere Kombination von Böden verleiht den Weinen eine einzigartige Mineralität und Eleganz, die für die Region charakteristisch ist.

BESCHREIBUNG

100 % Cabernet Franc. Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet, um feine, geschmeidige und runde Tannine zu gewährleisten. Nach der Ernte wird der Wein sechs Monate auf der Hefe gereift, was ihm zusätzliche Tiefe und Rundheit verleiht. Diese schonende Verarbeitung bringt das volle Potenzial der Rebsorte zum Ausdruck und sorgt für ein harmonisches Mundgefühl.

Dieser Chinon präsentiert sich in einem verführerischen Kirschrot. In der Nase entfalten sich intensive Aromen von roten Früchten, die sich am Gaumen wiederholen und von geschmeidigen, seidigen Tanninen begleitet werden. Der Wein ist angenehm und ausgewogen, mit einem langen, fruchtbetonten Abgang. Perfekt in Kombination mit gegrilltem roten Fleisch.

Der Dumnacus Chinon AOC passt hervorragend zu gegrilltem roten Fleisch wie Rindersteak oder Lammkoteletts. Auch Schmorgerichte wie Boeuf Bourguignon oder Lammragout harmonieren

DUMNACUS VIGNERONS | FRANKREICH | LOIRE

wunderbar mit den seidigen Tanninen des Weins. Für eine vegetarische Option eignen sich deftige Speisen wie ein Pilzragout oder gegrilltes Gemüse mit Kräutern.

