

Ultimate Provence Rouge 0,75l

Ultimate Provence Rouge überzeugt mit violetten Reflexen und besticht durch seine gewagte, moderne und elegante Persönlichkeit.

Vinifikation

Nach der Ernte am frühen Morgen werden die Trauben gekühlt und traditionell in Tanks vergoren, mit kurzen und häufigen Überschwellungen ergänzt durch Entleerungen. Gärung bei 24°C, gefolgt von einer Endmazeration bei 28°C und einer dreiwöchigen Maischestandzeit.

Reifung

Mehrere Monate in Tanks und Holzfässern.

Verkostungsnotizen

Ein moderner und großzügiger Rotwein, reife rote Früchte (Pflaume und Kirsche) vermischen sich mit warmen, würzigen, pfeffrigen Noten.

Speisenbegleitung

Perfekt zu geschmortem Rindfleisch oder einem Teller Parma-Schinken, aber auch zu Schokoladenmousse oder Lava-Kuchen. Rebsorten: Syrah, Cabernet-Sauvignon.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Verschlusstyp	Korken
Passt zu	rotes Fleisch, dunkle Schokolade
Rebsorte	Syrah, Cabernet Sauvignon
Region	Provence
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

MDCV sarl
Route de la garde freinet 83340 Le Cannet des Maures Frankreich