

Beau Mistral Cotes du Rhone AOP 0,75L



REGION
Südliche Rhone

CHARAKTERISIERUNG
Ein klassischer Côtes du Rhône mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen vollmundig, mit sanften Tanninen und einem langen, würzigen Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG
Harmoniert gut mit gegrilltem Fleisch und Eintöpfen.

SERVIERTEMPERATUR
16-18°C

Artikelnummer: 93236

Produkteigenschaften

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Anbaugebiet | Südliche Rhone |
| Farbe | Rot |
| Rebsorte | Grenache, Mourvèdre, Syrah |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Geschmacksstufe | Trocken |

Allergene

| | |
|--------|----|
| Sulfit | Ja |
|--------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|---------------|-------------|
| Alkoholgehalt | 13,5 % Vol. |
| Säuregehalt | 4,8 g/l |
| Zuckergehalt | 3,0 g/l |

Zusätzliche Informationen

60-100 Jahre alte Reben, Reifung für 12-18 Monate in alten Eichenholzfässern.

Inverkehrbringer: Domaine Beau Mistral, Jean-Marc Brun, 91 route d'Orange, 84110 Rasteau, Frankreich

[Zum Produkt](#)