

# Berthet-Rayne Castel Mireio Cuvee rot AOC 0,75 l

## REGION

Rhône

## CHARAKTERISIERUNG

Tiefdunkles Rubinrot mit dunklen, pupurfarbenen Reflexen. Intensiver und ausdrucksstarker Duft nach schwarzen Früchten, süßen Gewürzen, einem Hauch Karamel und Fruchtlikören. Danach Menthol, Zedernholz und ein Hauch des Duftes der Provence, dazu Schokolade und Kakao. Im Gaumen frisch, komplex, sehr fruchtig und weichen Tanninen.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Ein idealer Begleiter zu Filet Mignon, Wildvögeln, gefülltem Geflügel oder frischen Trüffeln.

## SERVIERTEMPERATUR

16-18°

[Zum Produkt](#)

## Allergene

Sulfit	Ja
--------	----

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	14,5 % Vol.
---------------	-------------

## Zusätzliche Informationen

100 Jahre alte Weinstöcke, traditionelle Fermentation, Ausbau in alten Barriquefässern für 12 Monate.

Inverkehrbringer: Domaine André Berthet-Rayne, 2285 Chemin de Blauvac, 84290 Cairanne, Frankreich