

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

[Zum Produkt](#)

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