

Beau Mistral Rasteau Selec.Vielles Vignes 0,75 l

REGION

Rhône

CHARAKTERISIERUNG

Tiefes Rubinrot, in der Nase intensiv nach dunklen Beeren (z.B. Brombeeren), typische würzige Noten von Lorbeer und Lakritz, im Gaumen vollmundig, viel Frucht, sehr wenig Holznoten, feines, gut ausgewogenes Tannin, sehr abwechslungsreich.

SERVIEREMPFEHLUNG

Perfekt zu Pasteten, dunklem Fleisch, Trüffel oder Käseplatten.

SERVIERTEMPERATUR

16-18°

[Zum Produkt](#)

Allergene

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

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	14 % Vol.
---------------	-----------

Zusätzliche Informationen

Der Rasteau rouge besticht eher durch seine Wuchtigkeit als seine Eleganz. Er kann zehn oder mehr Jahre im Keller reifen und profitiert in der Regel auch davon.

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