

L'Orangerie de Villa Veredus

Corbières AOP 2011

Eine südfranzösische Cuvée aus den typischen Traubensorten des Midi, die im Barrique zu schönster Harmonie gefunden haben.

Artikelnummer 2056.11 Weingut Villa Veredus Region Corbières Jahrgang 2011

Degustationsnotiz

Intensives Kirschrot; Bukett nach Beerenkompott, Dörrpflaumen und Zwetschgen, Noten von Garrigue-Kräutern, Leder und Waldboden; weicher Auftakt, aromatisch und frisch am Gaumen, kräftige, vielschichtige Struktur, mineralische Elemente, schöne Balance zwischen Frische, Tiefe, Kraft und Fülle, feinkörniges Tanningerüst, langer Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

X Speisenvorschläge

Pilzgerichte, in Olivenöl geschmortes mediterranes Gemüse, Grilladen, Hartkäse, Wildschweinpastete mit schwarzen Oliven, mit Provence-Kräutern gebratene Lammkeule, Ratatouille

Lagern Bis mindestens 2016

lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei

16-18 °C

Verschluss Naturkork

Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt Analysedaten

Alkohol 14.5%
Freie SO2 28 mg/l
Gesamte SO2 71 mg/l
Flüchtige Säure 0.68 g/l
Gesamtsäure pH-Wert 3.60
Restzucker 3.3 g/l
Analysedatum 22.01.2014

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01 Herkunft: FR

Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH

enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/2056.11

Re

Rebsorten

Syrah (45%) Mourvèdre (20%) Carignan (20%) Grenache (15%)