




Montagne de l'Aigle


Corbières AOP 2011


Konzentrierter, fruchtiger und finessenreicher Hochgenuss. Ihre Gäste werden begeistert sein!


Artikelnummer 2345.11
Weingut SCEA Suzette
LignèresChâteau La
Baronne
Region Corbières
Jahrgang 2011

 **Degustationsnotiz**
Intensives Kirschrot; Bukett nach
Waldbeeren, Kirschen und Zwetschgen,
Noten von Minze, Leder und Teer;
weicher, fülliger Auftakt, am Gaumen
kräftig und opulent, kräftige,
geschmeidige Struktur, noch
jugendliche, kräftige Tannine, langer
Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Mourvèdre (95%)
Syrah (5%)


 **Speisenvorschläge**
Wildschweinpastete mit schwarzen
Oliven, Bohneneintopf (Cassoulet) mit
eingemachtem Fleisch, aromatische
Käsesorten wie Limburger oder
Münsterkäse, Linsengemüse, mit
Provence-Kräutern gebratene
Lammkeule, Ratatouille


 **Lagern** Bis mindestens 2020
lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei
16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	5 mg/l
Gesamte SO2	75 mg/l
Flüchtige Säure	1.02 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.63
Restzucker	1.4 g/l
Analysedatum	17.06.2014

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/2345.11

