

Mourvèdre sur Argile


Vin de France 2024


Fruchtbetonter, reinsortiger Mourvèdre aus den Corbières

Artikelnummer 2312.24
Weingut SCEA Suzette
LignèresChâteau La
Baronne
Region Languedoc
Jahrgang 2024


 **Rebsorten**
Mourvèdre (100%)

 **Speisenvorschläge**
Linsengemüse, mit Provence-Kräutern,
gebratene Lammkeule, Ratatouille,
Kanincheneintopf, Bohneneintopf mit
Schinken, herzhaftes Gemüsequiches,
aromatische Käsesorten wie Limburger
oder Münsterkäse

 **Lagern** Bis mindestens 2030
lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**
Alkohol 13%
Freie SO2 mg/l
Gesamte SO2 mg/l
Flüchtige Säure g/l
Gesamtsäure g/l
pH-Wert
Restzucker g/l
Analysedatum

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/2312.24