




## Las Vals

Vin de France 2019


Im Las Vals brilliert Mourvèdre als Solistin. Die kapriziöse Rebsorte ergibt einen Rotwein reich an Finessen.


**Artikelnummer** 2333.19  
**Weingut** SCEA Suzette  
LignèresChâteau La  
Baronne  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2019


 **Degustationsnotiz**  
Kirschrot; Bukett mit Backpflaumen und Waldbeeren, würzige Noten von Mokka, Rauch und schwarzen Oliven; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und füllig, kräftige, harmonische Struktur, dicht gewobene Textur; seidenweiches Tannin begleitet den anhaltenden Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Mourvèdre (100%)

 **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 2030  
lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	15%
Freie SO2	9 mg/l
Gesamte SO2	51 mg/l
Flüchtige Säure	0.74 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	1.0 g/l
Analysedatum	21.05.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2333.19](http://www.delinat.com/2333.19)