



## Roches d'Aric

Corbières AOP 2020

Starke Rebstöcke wurzeln auf Böden mit grossen Kalksteinen und ergeben einen tiefgründigen, wuchtigen Wein voller Finessen.

**Artikelnummer** 2338.20  
**Weingut** SCEA Suzette  
LignèresChâteau La  
Baronne  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2020

 **Degustationsnotiz**  
Dichtes Kirschrot; Bukett nach Waldbeeren und Cassis, würzige Noten von Garrigue-Kräutern, Mokka und schwarzen Oliven; weicher Auftakt, am Gaumen geschmeidig und aromatisch, komplexe, kräftige Struktur, dichte Textur, seidenweiches Tannin begleitet den anhaltenden, harmonischen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

 **Rebsorten**  
Syrah (50%)  
Carignan (40%)  
Grenache (5%)  
Mourvèdre (5%)

 **Speisenvorschläge**  
Lammkarree mit Linsen, 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 2028 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	0 mg/l
Gesamte SO2	31 mg/l
Flüchtige Säure	0.75 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	13.09.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2338.20](http://www.delinat.com/2338.20)

