

## Anthémis de Bearenard

Châteauneuf-du-Pape AOP 2017

Dieser Châteauneuf-du-Pape ist wie geschaffen für festliche Momente und stellt manch teurere Weine in den Schatten.



**Artikelnummer** 2474.17

**Weingut** Domaine de Bearenard

**Region** Châteauneuf-du-Pape

**Jahrgang** 2017

### Degustationsnotiz


Kirschrot; im Bukett Brombeeren und getrocknete Feigen, Noten von schwarzer Schokolade; weicher Auftakt, am Gaumen voluminös und saftig, komplexe Struktur mit viel Schmelz, präsenre, feinkörnige Tannine; anhaltender, harmonischer Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

### Rebsorten


Grenache (70%)  
Mourvèdre (10%)  
Syrah (10%)  
andere Rebsorten (10%)

### Speisevorschläge

Geflügelragout mit Tomaten, Lammrücken, Schäufele mit Linsen, mit Trüffel gewürzte Pasta, gereifter Hartkäse

 **Lagern** Bis mindestens 2030 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

### Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke

### Analysedaten

Alkohol	14.5%
Freie SO2	23 mg/l
Gesamte SO2	62 mg/l
Flüchtige Säure	0.50 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.68
Restzucker	0.5 g/l
Analysedatum	15.07.2020

### Gesetzliche Angaben

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2474.17](http://www.delinat.com/2474.17)

