

Produktpass

Beaumes de Venise AOP

Pierre De Fontval



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Artikelnummer:	262633
Rebsorte:	70% Grenache, 30% Syrah
Qualität:	AOP
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Rhône
Alkohol:	15 % Vol.
Restzucker:	0,8 g/L
Säure:	4,94 g/L
Ausbau:	10 Monate Betonfass
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad
Speisenempfehlung:	Rinderfilet mit Süßkartoffelstampf

Expertise:

Purpurrot. In der Nase kräftige Aromen von kandierten schwarzen Beeren, Pflaume und Gewürzen. Am Gaumen sehr aromatisch und vollmundig. Ein Wein mit Charakter und Komplexität.

Geschichte:

Beaumes de Venise gehört seit 2005 zu den Cru der Côtes du Rhône wie u. a. auch Châteauneuf du Pape oder Gigondas.

Der Wein von Pierre de Fontval präsentiert sich satt, kraftvoll und komplex.

Er fängt das Terroir der Region hervorragend ein.

Kräuterige Aromen und die Frucht kandierter roter Beeren sowie trockene Pflaumen binden den muskulären Alkoholgehalt angenehm ein, der wiederum die Fülle an Aromen erst so richtig wirken lässt.

Ein Wein für absolute Rhônefans. Rebsorten: Grenach und Syrah

