



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Luberon Rouge AOP

Les Hauts de Beaumière

Expertise:

Tiefrot mit rubinroten Reflexen. In der Nase marmeladiges Bukett roter Früchte, ein Hauch süßes Lakritz, am Gaumen seidiges, fruchtiges Erlebnis, gut eingebundene Tannine.

Geschichte:

Bereits früh am Morgen gehen die Erntehelfer in **Beaumière** in die Weinberge, um das kühlere Klima für die Lese zu nutzen. So kann ein frühzeitiges Gären der Trauben vermieden werden.

Die Trauben werden in kleinen Bottichen geerntet, um ein Quetschen der Beeren zu verhindern. Im Weingut **Les Hauts de Beaumière** angekommen, werden die Trauben weiter verarbeitet und die Maische etwa 3 Wochen in Fässern auf der Schale vergoren. Dies verleiht dem Wein später nicht nur Farbe, sondern vor allem Intensität und Struktur.

Heraus kommt ein kraftvoller aber eleganter Wein, der durch die Lehm-Kalk-Böden mit feiner Mineralität durchsetzt ist. Ein Wein, der viel zu bieten hat, ohne dabei an Trinkfreude zu verlieren.

Übrigens: Die Region **Luberon** ist nach der gleichnamigen Gebirgskette benannt, die vor allem von Kalkgestein durchzogen ist und an deren Hängen sich zuweilen aussergewöhnliche Weine finden - eben die der **Côtes du Luberon**.

Artikelnummer:	271233
Rebsorten:	Grenache, Syrah/Shiraz,
Jahrgang:	2022
Qualität:	AOP
Geschmack:	trocken
Region:	Côtes du Rhône
Alkohol:	14,5 %
Restzucker:	0,8 g/L
Säuregehalt:	3,12 g/L
Ausbau:	Eichenfässern
Reifezeit:	3 Wochen
Trinktemperatur:	16-18 Grad



Speisenkombination

Boeuf Bourguignon, Salade Lyonnaise, Rehkeule