



Art.-Nr.: 10302

LIONEL OSMIN VILLA DE COCAGNE

REBSORTEN	Merlot, Syrah, Tannat
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Sud-Ouest
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,9 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
AUSBAU	Merlot, Tannat, Syrah

BODEN

Maritimes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Lange warme Sommer und Herbst, milde Winter mit ausreichendem Niederschlag.

BESCHREIBUNG

Ein kräftiger, tieferer Wein, der in der Nase intensive Aromen von Brombeere, Kirschkonfitüre, Veilchen und schwarzem Pfeffer zeigt. Am Gaumen wird die pikante Säure von frisch-fruchtigen Aromen unterteilt. Der harmonische Eindruck wird vom seidigen Tannin getragen. Trinkreife jetzt, weitere 3 Jahre Entwicklung. Passt zu: kaltem Roastbeef mit selbstgemachter Remoulade, Lammkoteletts und provenzalischer Gemüsepfanne.