



Art.-Nr.: 17316

PIERRE AMADIEU CAIRANNE "LES HAUTES RIVES"

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Rhône
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
ALLERGENE	Sulfite
AUSBAU	60% Grenache Noir, 25% Mourvèdre, 15% Syrah

BODEN

Eingebettet zwischen den Klippen aus blauem Mergel und feinen miozänen Sanden, die den Fluss Aygues überblicken, gedeihen die Reben von Les Hautes Rives auf einem Hang-Terroir in 200 Metern Höhe, das mit leichtem Mergel und Kieselsteinen bedeckt ist.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen und einfach in Edelstahltanks und Betontanks vinifiziert, um die ursprüngliche Fruchtigkeit und Eleganz zu bewahren. Die Gärung dauert 14 Tage und umfasst das Entleeren und Umpumpen des Mostes. Der Wein reift ausschließlich in Tanks.

Dieser charmante und geschmacksintensive rote Cairanne verführt mit Aromen von Brombeeren, Kirschen und Pflaumen. Im Glas entfaltet er sich leicht und entwickelt dabei Noten von Gewürzen, Garrigue und Unterholz. Der Wein ist dank seiner schmackhaften Struktur und den feinen Tanninen rund und ausgewogen, mit einer angenehmen Frische im Abgang.

Servieren Sie ihn bei Zimmertemperatur (17 °C) zu einer würzigen Lammkeule, Confit oder einem Couscous mit alten Gemüsesorten. Genießen Sie ihn jetzt oder innerhalb der nächsten fünf Jahre.