

'Passe Colline' AP - Rouge *Artisans Vignerons RhonéA*

Pierre Blachon, ursprünglich Apotheker, gründete dieses Weingut 1956. Im Weingut wird ausschließlich mit den neuesten Techniken gearbeitet, jedoch mit Respekt vor der Tradition und ihrer natürlichen Umgebung. Es wird völlig vegan gearbeitet, während der Weinherstellung werden keine tierischen Produkte verwendet. Die Trauben, von Hand gepflückt, reifen mehrere Monate in großen Eichenfässern.

Das Weingut liegt im Süden Frankreichs, zwischen Mont Ventoux und Dentelles de Montmirail. Die Appellation hat seit 1973 den Status einer AOC und ist nach dem 1.912 Meter hohen Mont Ventoux benannt.

| | |
|-------------------------|--|
| Anbaugebiet: | Ventoux/Frankreich |
| Rebsorten: | Syrah, Grenache, Carignan |
| Boden: | Sandsteinterrassen, Schuttböden mit Rollkies |
| Alkohol: | 13,5 % Vol. |
| Lagerdauer: | 2 - 3 Jahre |
| Restzucker: | 0,56 g/l |
| Säure: | 3,05 ‰ |
| Serviertemperatur: | 18 - 20 °C |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite |
| EAN-Code Flasche: | 3 506 707 009 416 |

VEGAN



Art.-Nr. 27063

Charakteristik: Dieser Wein begeistert durch eine Kombination von roten und schwarzen Beeren und leichten Tönen von Pfeffer und Zedernholz. Am Gaumen zeigen sich reife Aromen von Schwarzkirschen und runde, seidige Tannine mit einem zarten Anklang von Vanille. Der Abgang ist elegant und harmonisch, mit einem zarten Karamellgeschmack.

Passend zu: Passend zu gegrilltem Fleisch und Tomaten, mediterranes Gemüse und Käse