



## 2020 Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien, Perrin & Fils

**Degustationsnotiz:**

Der Weinberg "Les Hauts Julien" liegt 40 km nördlich von Châteauneuf-du-Pape auf 300 m Höhe und profitiert von einem kühlen Klima, perfekt für Syrah. Les Hauts de Julien wird aus Trauben einer alten Parzelle von Reben (ca. 90 Jahre alt) hergestellt, die in Syrah und Grenache angebaut wurden. Ein Hauch von Eichenwürze über der reifen Frucht. Voll, grosszügig, intensiv, mit feingliedriger Säure. Plüschig und doch mineralisch.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Rhone
<b>Subregion:</b>	Nördliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1344420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien  
Perrin & Fils

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache, Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.