



LANDOLT WEINE

Châteauneuf-du-Pape AOC Haute-Sélection 2003



Typ:	Rot mittelkräftig
Herkunft:	Frankreich, Rhône, Languedoc, Pay d'Oc
Traubensorte(n):	Cinsault Clairette Grenache Mourvèdre Shiraz (Syrah)
Produzent:	Landolt Weine
Ausbau:	15 Mt. Barrique
Alkoholgehalt:	14% Vol.
Genussphase:	3 - 10 Jahre nach Ernte
Ausschanktemp.:	16 - 18 °C
Artikelnummer:	06860703
Grösse; Gebinde:	75 cl; 6er Karton
Preis:	CHF 24.00

<http://www.landolt-weine.ch>

Degustationsnotizen

Dichtes Rubin. Intensive Aromatik nach Kir-schen, Brombeeren und dezente Röstaromen. Fruchtig im Antrunk, kraftvoll am Gaumen.

Kulinarische Empfehlung

Er ist der perfekte Begleiter zu rotem Fleisch und Wild. Speziell mit Kastanien vom Feuer und einem reifen Hartkäse (Sbrinz, Pecorino).

Bemerkungen/Informationen

Der Ausbau im Eichenholzfass dauert für diese spezielle Cuvée mindestens 15 Monate. Die Reben wachsen auf steinigem Boden, der vorwiegend aus von der Rhône angeschwemmten Geröll besteht, welches verhindert, dass das Unkraut spriesst, zugleich konserviert es nachts die Hitze des Tages. So erklärt sich die Kraft des Weins, seine tiefrote Farbe und sein aussergewöhnliches Aroma.

Preisänderungen vorbehalten, Aktionspreise befristet gültig. (30.07.2010)

Landolt Weine AG, Brandschenkestrasse 60, 8027 Zürich, Tel. 044 283 26 26, Fax 044 283 26 96
www.landolt-weine.ch