Expertise

La Grande Ourse Saint Pierre Syrah Rouge 2023

EAN-Code:	
Artikelnummer:	FR0036
VE:	6
Füllmenge:	
Art:	Rotwein
Land:	Frankreich
Region:	
Hersteller:	Domaine La Grande Ourse
Geschmack:	Trocken
Alkohol:	13 % Vol
Restzucker:	-
Säure:	-

Rebsorten:	Syrah
Farbe:	-
Vinifizierung:	Die Reifung dauert 12 bis 16 Monate in Eichenholzfässern. Die Trauben werden manuell in 250-kg-Palox gelesen, bei Bedarf sortiert direkt im Weinberg. Nach Entrappung und Keltern erfolgt die Gärung mit einheimischen Hefen pro Rebsorte, inklusive täglicher Remontagen und Pigeage während etwa drei Wochen. Die alkoholische Gärung und die Mazeration laufen gleichzeitig ab. Die Most- und Pressweine werden getrennt, gefolgt von einer malolaktischen Gärung im Bottichen.
Beschreibung:	Bio - DE-Öko-034 (EU-Landwirtschaft/FR-BIO-01). Bemerkenswerte Reinheit und komplexe Aromen von schwarzen Oliven, dunklem Pfeffer und einem Hauch exotischer Litschi. Am Gaumen zeigt er sich dicht und frisch, mit einer strukturierten Textur und seidigen Tanninen. Das Mundgefühl ist zart und elegant, der Abgang langanhaltend mit feinen Noten von Kirsche und Gewürzen.
Trinktemperatur:	14°C - 16°C
Speiseempfehlung:	Gegrilltes, Wild, Geschmortes, Lamm, Rind

Bio: ja	Holzausbau: ja
Vegan: nein	Reifegrad: 12 Monate Barrique
Säurearm: nein	Lese per Hand: ja

COPITO®
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrase 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de

Inverkehrbringer:	Domaine La Grande Ourse, 248 South Garenne Road, Grand Dévès Business Park, 26790, Tulette, Frankreich
Allergene:	Schwefeldioxid und Sulfit

COPITO®
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrase 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de