



FRANKRIG
RHÔNE

Rémy Ferbras Châteauneuf-du-Pape 2020

Châteauneuf-du-Pape er en af de mest eftertragtede appellationer fra Rhône-området.

Her er jordbunden dækket af store runde sten, som opvarmes af solens stråler i løbet af dagen. Om natten frigives varmen så, hvilket gør vinene ekstra mørke, solmættede og generøse i sit velkendte udtryk. Stenene giver også en fantastisk dræning og opmuntrer stokkene til at grave dybt efter næringsstoffer.

Vinen er en harmonisk blanding af Grenache, Syrah og Mourvèdre og har en lys rubinrød farve. Næsen byder på et komplekst bouquet af røde frugter sammenflettet med dragende krydderiaromaer. På ganen er vinen rund og fyldig, med en silkeagtig tanninstruktur.

Vinen er fremstillet primært af Grenache-druen, suppleret med Syrah, Mourvèdre og Cinsault, hvilket er typisk for Châteauneuf-du-Pape-vine, der ofte er kendt for deres fyldighed og høje alkoholprocent.

Vinen egner sig særligt godt til servering sammen med oksekød, gryderetter og modne oste og er ideel til lagring i 5-10 år.

Den nydes bedst ved 15-16°C.

Vinkategori: Rødvin
Drue: Grenache
Alkohol: 14.5 %
Indhold: 75 cl

Varenr.: 22127
EAN Flaske: 3367779911065
EAN Kolli: 3367772331907
Pr. palle: 630



3 367779 911065 >