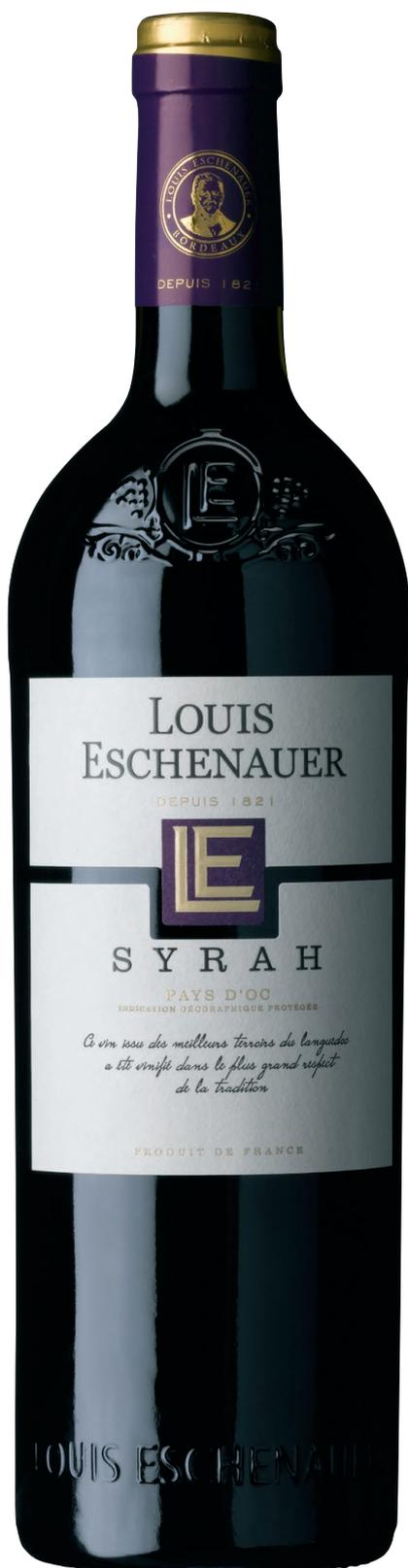


LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES
BORDEAUX
GRANDS VINS
RÉSERVE
CRÉMANTS



Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

SYRAH

REBSORTE: 100 % Syrah.

WEINBEREITUNG: Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet, entrappt und eingemaischt. Die Maischegärung erfolgt im Laufe von 6 bis 12 Tagen bei niedriger Temperatur, um die reichhaltigen Fruchtaromen zu erhalten.

BODEN: Sand, lehm-kalkhaltiger Boden, Schist.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

FARBE: Ein intensives und klares Rubinrot.

IN DER NASE: Zarte Mischung aus Noten von schwarzer Johannisbeere, Süßholz und Gewürzen

AM GAUMEN: Ein runder, süßiger Wein mit kräftigen Aromen, der Gewürznoten erkennen lässt.

EMPFEHLUNGEN: Dieser Wein passt zu den meisten Gerichten: zu dunklem Fleisch, zur Wurstplatte, zu Salaten oder zu einer leckeren Käseplatte.

SERVIERTEMPERATUR: 16 bis 18°C.

LAGERFÄHIGKEIT: 2 bis 3 Jahre.

