



Art.-Nr. 47750

GABRIEL MEFFRE LAURUS CROZES-HERMITAGE

2023 | 0,75 l

CHARAKTER

Ein Crozes-Hermitage, der vom ersten Moment an begeistert: brillantes Rubinrot, intensiver Duft und ein Geschmack, der sofort überzeugt. In der Nase verschmelzen Himbeere, Sauerkirsche und florale Veilchennoten zu einem einladenden Aromenspiel. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein besonders verführerisch: Ein charmanter Syrah mit perfekter Balance von Frucht und Tanninen, getragen von Aromen schwarzer Früchte, Veilchen und einem Hauch Würze. Vollmundig, elegant und mit beeindruckender Länge – ein Wein, der sofort Lust auf das nächste Glas macht. Die Trauben stammen aus zwei ausgewählten Spitzenlagen der Appellation, die für Tiefe, Frische und Mineralität sorgen. 15 Monate Reife auf der Feinhefe, größtenteils in neuen französischen Eichenfässern, verleihen ihm zusätzlich Struktur und Komplexität.

FARBNUANCE

Dunkelrot

GESCHMACK

Trocken

SERVIERVORSCHLAG

Braten vom Rind, Lamm, Wild oder Ente, gereifte Käsesorten

AUSBAU

15 Monate in Eichenfässern

MARKE | PRODUZENT

Gabriel Meffre

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Crozes-Hermitage / Crozes-Ermitage

REBSORTE(N)

100% Syrah

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

Mis en bouteille par Gabriel Meffre, Négociant-Eleveur à Gigondas (VSE) France

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite