



Crozes-Hermitage Les Palignons 2018

CHF 29.00 | 10 cl = CHF 3.87

Aufgrund der Bodenbeschaffenheit ist der Crozes Hermitage leichter und süffiger als der berühmte Bruder Hermitage. Das hat den Vorteil, dass die Weine bereits nach Flaschenfüllung genussreif sind. Sie zeigen die syrahtypischen Aromen von schwarzer Beerenfrucht in Kombination mit raffinierten Gewürznoten. Am Gaumen grosszügig und knackig, die Tannine sind samtig. Les Palignons hat eine gute Balance aller Komponenten und eignet sich als unkomplizierter Klassiker zu vielen mediterranen Gerichten.

Produzent	Les Vins de Vienne
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Rhône
Subregion	Crozes-Hermitage
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2025
Traubensorten	Syrah
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	265468
Passt zu	Grilladen, Schmorgerichten, Lamm, mediterraner Küche, Rind



Vinifikation

Traditionelle Weinbereitung von 2 bis 3 Wochen. Gärung erfolgt mit einheimischen Hefen. Danach reift der Wein während 16 Monaten in grossen französischen Eichenfässern.

Terroir

Die Weine von Crozes Hermitage gedeihen am Fusse und an den Ausläufern des Hermitageberges auf Granit, Lehm und Lössböden.





Geschichte

Die Freunde Yves Cuilleron, Pierre Gaillard und François Villard, drei leidenschaftliche und renommierte Winzer vom rechten Rhône-Ufer, haben sich 1996 auf ein grosses Abenteuer eingelassen: Die Wiedergeburt des alten Weinbergs Seyssuel. Mutig beschlossen sie, weitere Reben in Condrieu, Saint-Péray, Saint-Joseph, Côte-Rotie, Cornas und Crozes Hermitage zu kaufen.

