

CHIROUBLES

BEAUJOLAIS



Anbauort :

An der Westseite des Col du Truges gelegen

Boden :

Rosengranit

Rebsorte :

Gamay

Farbe :

Rot

Alkoholgehalt :

13% vol.

Vinifikation :

Handlese, im Gärbottich mazeriert Trauben

Weinbeschreibung :

Seine Farbe ist rubinrot, seine Nase leicht und fruchtig mit Aromen von Himbeeren und Pfingstrosen, mit ein seidiger Abgang. Es ist das meiste „Beaujolais“ von allen Crus

Speiseempfehlung :

Aperitif, Barbecue, Vorspeisen von weißen Fleischen, Meerensfrüchten oder Fisch, aber auch mit gebratenen Geflügel. Schließlich passt er sehr gut zu Ziegenkäse und einigen Desserts mit roten Früchten oder Schokolade.