## VINOVERSUM

## Seit 1994



## «Perséides» Rouge 2022

Produzent Château Juvenal
Land/Gebiet Frankreich/Rhône
Appellation Ventoux AOP
Produkt Rotweine

Traubensorte(n) Grenache Noir (99%), Syrah (1%)

Anbau Bio zertifiziert

Ausbau 18 Monate im Edelstahltank

und Tava-Ton-Amphore

ausgebaut

Alkoholvolumen 16.0% Restzucker 0.9 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Ja

Trinktemperatur 16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss jetzt bis 2033
Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge 5000 Flaschen

Preis CHF 29.00

Seit 2009 biozertifiziert, setzt das Weingut ganz auf die im südlichen Rhône-Gebiet bekannten Rebsorten. Für den roten «Perséides» verwendet Sebastian Alban Grenache-Trauben und gibt noch einen winzigen Anteil Syrah dazu, um der AOP Ventoux zu genügen. Die Vinifizierung und der Ausbau erfolgen im Edelstahltank und in einer 1600-Liter-Amphore aus Ton, um die pure Frucht voll zur Geltung zu bringen. Das Resultat ist dunkelfarbig, dicht, mit samtweichem Tannin und ausdrucksvollem Aroma (Garrigue-Kräuter, Rosen, schwarze Kirschen). Jetzt schon extrem spannend, in zwei Jahren grandios.