

Produktdatenblatt

Eiseles Weinschmecker GmbH
Benzweg 8
D-64293 Darmstadt

Tel.: +49 (0) 61 51 60 40 456
Fax: +49 (0) 61 51 95 86 675
service@weinschmecker.de
www.weinschmecker24.de



2006er Moulin D'Eole, AOC Costières de Nimes

Majestätisch-kraftvolles Rotweincuveé aus Syrah und Grenach, aus dem Département Gard an der Rhönemündung.

Produktart

Rotwein, Trocken

Auslieferung binnen

48 Stunden

Flaschengröße/Inhalt

0,75 l

Mindestbestellmenge

1 Flasche

Hersteller

Moulin D`Eole

Ihr Preis

6,80 € * **

Produktbeschreibung

Rubinrot mit violetter Schimmer im Glas funkeln, kündigt dieser majestätische Rotwein durch seine ausdrucksstarken Noten roter Früchte sowie Veilchen und Gewürznelken bereits den nachfolgenden kräftigen Auftritt am Gaumen an: Üppig-fleischig fühlt er sich dort an, langanhaltend mit spürbaren, dennoch edlen und gut eingebundenen Tanninen. Das AOC-Gebiet der Costières de Nîmes - zwischen der alten Römerstadt Nîmes und der Camargue gelegen - gehört zwar noch zum Languedoc, zeigt in puncto Bodenbeschaffenheit, Klima und Weinbautradition jedoch viel Ähnlichkeit mit dem benachbarten Châteauneuf du Pape der "südlichen Rhône". Dies kommt auch in den kräftig-würzigen, Syrah-betonten Rotweinen gut zum Ausdruck - so auch im Moulin d`Eole, der aus alten Rebstöcken und bei langer Maischung gewonnen wurde. Übrigens errang er 2002 beim wichtigsten regionalen Winzerwettbewerb in Nîmes die begehrte Bronzemedaille.

Expertise

Qualitätsstufe

AOC

Trinktemperatur

ca. 18 Grad Celsius

Haltbarkeit

5 Jahre

passt zu

mit Zwiebeln, Äpfeln und Kräutern gefüllte Ente oder Gans, Filet vom Rind mit Portweinsauce, milde Blauschimmelkäse

Rebsorte

Syrah 80%, Grenache 20%

Anlässe

Verlangt nach kräuterbetonten herzhaft-lieblichen Schmorgerichten oder zum Sologenuß

Alkoholgehalt

13 Vol. %

Geschmacksrichtung

Trocken

Restzucker

g/l

Säure

g/l

* Preis je l: 9,07 €

** Sie erhalten auf diesen Artikel unseren Gebinderabatt