



Côte Rôtie

Péroline
Vignobles Levet

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Côte Rôtie AOC

Rebsorte(n): Syrah

Bio-Information: Ökologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2017

Eine tiefe, purpurrote Farbe erfreut das Auge. In der Nase entfalten sich Aromen von schwarzen Johannisbeeren und dezenten, floralen Noten. Am Gaumen präsentiert sich ein straff gebauter Körper mit einem geschmeidigen Tannin, getragen von einer reifen, mineralisch ausklingenden Säure. Ein sehr schön strukturierter Wein mit anhaltendem Abgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Diesen Wein genießt man vorzugsweise zu einem wunderbaren Filet Wellington mit Jus mit grünem Pfeffer oder zu einem Lammnierstück mit Kräuterkruste. Aber auch für eine würzige Ratatouille oder Penne an einer Rahmknoblauchsauce ist er ein passender Begleiter.

Agnès Levet führt den Familienbetrieb als Winzerin in der vierten Generation.