

ANTONIN RODET

Mâcon A.C.

JAHRGANG	2014
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Mâcon (Mâconnais) AC
REBSORTE (N)	Gamay
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Der Mâcon besticht durch seine kirschrote Farbe und die ausgesprochen fruchtige und frische Art. Ein leichter, animierender Rotwein.
EMPFEHLUNG	Zu hellen Fleischgerichten und Käse, sowie zu leichten Sommergerichten.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Im Mâcon Rouge von Antonin Rodet lebt die Tradition der geschichtsträchtigen Weinbauregion des Mâconnais im südlichen Burgund fort. Nach den Römern entwickelten speziell die Zisterzienser Mönche des bekannten Klosters in Cluny den exzellenten Ruf der Weine um Mâcon und im ganzen Burgund. Die Gamay Trauben des Mâcon Rouge stammen aus den bedeutendsten Weinbergen des Mâconnais im Dreieck der Städte Tournus, Cluny und Mâcon.



ANALYSE	Säure	5,4 g/l	Restzucker	4,0 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	12,5 % vol
---------	------------

Inhalt / Fl. je Karton	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

EAN Fl.	4008077448165
----------------	---------------