

## ANTONIN RODET

Beaujolais A.C.

<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Beaujolais
<b>REBSORTE (N)</b>	Gamay
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Gamay, die typische Rebsorte des Beaujolais liefert jugendlich, frische Rotweine, voll saftiger Frucht (Sauerkirsch, Himbeere) und sanften, runden Tanninen. .
<b>EMPFEHLUNG</b>	Zu leichten Vorspeisen, hellem Fleisch wie Geflügel und Nudelgerichten
<b>SERVIERTEMP.</b>	14 - 16 °C
<b>INFO</b>	Im südlichen Teil des Burgund erstreckt sich das Weinbaugebiet des Beaujolais. Auf den schiefer- und granithaltigen Böden wird fast ausschließlich die Rebsorte Gamay angebaut, die leichte, süffige und sehr fruchtige Weine hervorbringt, die jung getrunken werden sollten, aber auch über ein gutes Reifepotential verfügen. Das Erfolgsgeheimnis des Beaujolais liegt auch in der Art der Weinbereitung. Die besondere Vergärungsmethode nennt sich Maceration Carbonique, wodurch der Wein seine Fruchtigkeit erhält.



**ANALYSE** Säure 5,7 g/l Restzucker 3,7 g/l



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

Alkohol 13 % vol

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

EAN FI. 4008077451066