M. Chapoutier

M. Chapoutier Hermitage AOC Monier de la Sizeranne



Art.-Nr.:	600712-2020
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbauregion:	Rhône
Ausbau:	im Stahltank u. großen Holzfaß
Bio-Verordnung:	Französische Landwirtschaft
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2020
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	Syrah
Serviertemperatur:	16-18
EAN:	3391180020719

Preise

Flasche 81,90 € brutto

Preis pro Liter: 109,20 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• In der Nase vielschichtige Aromen von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit Spuren von Lakritz und Pfeffer.
• Im Geschmack gut strukturiert, konzentriert und komplex mit weichen Tanninen und einem langen Nachhall. Der Hermitage liegt an der nördlichen Rhône und umfasst 136 ha Rebfläche. Die Reben wachsen auf Granit-Quarzsand, der von Glimmerschiefer und Gneis bedeckt ist. Das Klima ist mediterran beeinflusst und mit seiner südlichen Ausrichtung bietet der Hermitage den Reben Schutz vor kalten Nordwinden.

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben entrappt, gepresst und bei kontrollierter Temperatur in Betontanks vergoren. Anschließend reift der Wein 12 bis 14 Monate in Holzfässern.