



2024 1769 Rouge

Clos Venturi
Corse AOC
75cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Reichhaltige und würzige Aromen mit Noten von kandierten Früchten und Anklängen von Gewürzen wie grünem Pfeffer. Am Gaumen elegant mit Aromen der Macchia sowie blumigen Noten von Veilchen und Rosen, dazu schwarze Früchte. Ein samtiger und komplexer Wein. Wirkt leichtfüssig mit seidigen Tanninen, gut stützender Säure und hochfruchtigem Auftritt. Rote Beeren und Noten von schwarzen Kirschen und Pflaumen. Der 1769 Rouge endet mittelkräftig mit leicht mineralischem Abgang. (pt)

 **Bio**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Genussreife:** Jetzt - 2036

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 80%
Niellucciu, 10% Syrah, 10%
Sciaccarellu

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 17