



<b>Naam</b>	Rasteau Rouge
<b>Artikelnummer</b>	1902
<b>Type</b>	rood
<b>Land</b>	Frankrijk
<b>Regio</b>	Rhône
<b>Producent</b>	Brunel Père & Fils
<b>Druivenras(sen)</b>	75% Grenache, 25% Syrah
<b>Houdbaarheid</b>	4 - 6 jaar
<b>Serveertemperatuur</b>	16 - 18° C
<b>Verpakkingseenheid</b>	6
<b>Wijnstijl</b>	Rood droog - veel fruit, elegant, geconcentreerd
<b>Proefnotitie</b>	Aroma's van rood en zwart fruit (o.a. zwarte bessen, bramen, frambozen). aangevuld met nuances van zouthout. Elegante smaak met geconcentreerd fruit, nog wat gesloten, redelijk gespierd mondgevoel. Nog jong. Fruit zal uiteindelijk uitwaaiëren in complexe aroma's van kirsch, rijpe kersen en specerijen.
<b>Wijn en gerecht</b>	Lamsvlees met tijm, hazenbout of rundvlees.