



W e i n - E x p e r t i s e



Horgelus Rouge de Gala **Art.-Nr.: 140339**

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Gascogne
JAHRGANG:	2021
ERZEUGER:	Horgelus
KLASSIFIZIERUNG:	Côtes de Gascogne
REBSORTEN:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat
WEINERZEUGUNG:	Um die Frische der Weine zu erhalten werden die Trauben in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren.
BEURTEILUNG:	Intensive Noten von roten Beeren, Cassis und Brombeeren, die sich mit würzigen Aromen mischen. Die Tannine sind weich und cremig und der Geschmack ist frisch und ausgewogen.
MENÜEMPFEHLUNG:	zu hellerem Fleisch, gebratenem Fisch mit Röstaromen, Gebrilltem und Pasta mit würzigeren Soßen.
TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13 % vol.</i>

Der Horgelus Rouge ist eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Tannat. Dieser wunderbare Rotwein präsentiert sich mit intensiven Noten von roten Beeren, Cassis und Brombeeren, die sich mit würzigen Aromen mischen. Die Tannine sind weich und cremig und mit seinem frischen und ausgewogenen Geschmack ist er der perfekte Begleiter zu gegrilltem Fleisch und Käse.