



«Perséides» Rouge 2024

Produzent	Château Juvenal
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOP
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Grenache Noir (99%), Syrah (1%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	18 Monate im Edeltank und Tava-Ton-Amphore ausgebaut
Alkoholvolumen	16.0%
Restzucker	0.9 g/l
Allergienhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	5000 Flaschen
Preis CHF	29.00

Seit 2009 biozertifiziert, setzt das Weingut ganz auf die im südlichen Rhône-Gebiet bekannten Rebsorten. Für den roten «Perséides» verwendet Sebastian Alban die besten Grenache-Trauben und gibt noch einen winzigen Anteil Syrah dazu, um der AOP Ventoux zu genügen. Die Vinifizierung und der Ausbau erfolgen im Edeltank und in einer 1600-Liter-Amphore aus Ton, um die pure Frucht voll zur Geltung zu bringen. Das Resultat ist dunkelfarbig, dicht, mit samtweichem Tannin und ausdrucksvollem Aroma (Garrigue-Kräuter, Rosen, schwarze Kirschen). Jetzt schon extrem spannend, in zwei Jahren grandios.