



THE CLUB



| | |
|---------------|----------------------------------|
| Wein | Gueule de Loup |
| Weingut | Château de Roquefort |
| Herkunft | Frankreich |
| Rebsorte | Grenache, Cinsault, Cabernet |
| Alkoholgehalt | 13.5 % |
| Jahrgang | 2020 |
| Ausbau | Holzfass |
| Nuancen | Pfeffer, Cranberry und Brombeere |
| Preisbereich | ca. 15 € |

Bemerkenswerte Fakten

Den Hauptanteil nimmt mit 80 % der Grenache Noir ein, den Rest teilen sich Cinsault und Cabernet Sauvignon paritätisch auf. Diese interessanten Cuvéepartner stammen von ca. 40 Jahre alten Reben und profitieren wie beim Château de Roquefort üblich vom besonderen und frischeren Mikroklima in 390 m Höhe. Nach der Handlese und Spontangärung werden die einzelnen Rebsorten-Weine verschnitten und für einige Monate Reife ins große Holz gegeben.

Food and Wine

Passender Begleiter zu Grillwürsten, würzigen Fleischgerichten und Pflaumen im Speckmantel. Aber auch zu Thunfischsteak mit scharfem Paprikapüree, Zwiebeln und Chili sowie zu mediterranem Grillgemüse wie Fenchelknollen, Paprika und Auberginen.

Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit [#kiezundko](#)