



## Roches d'Arice

Corbières AOP 2021

Starke Rebstöcke wurzeln auf Böden mit grossen Kalksteinen und ergeben einen tiefgründigen, wuchtigen Wein voller Finessen.

**Artikelnummer** 2338.21  
**Weingut** SCEA Suzette  
LignèresChâteau La  
Baronne  
**Region** Corbières  
**Jahrgang** 2021

**Degustationsnotiz**  
Intensives Kirschlor; Bukett nach Cassis und Rumtopf, würzige Noten von Leder, Orangenschale und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, komplexe Struktur, geschmeidige Textur; reife, mundfüllende Tannine begleiten den anhaltenden, würzig-kräutrigen Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Grenache (45%)  
Syrah (45%)  
Carignan (10%)

**Speisenvorschläge**  
Lammkarree mit Linsen,  
Wildschweinpastete mit schwarzen  
Oliven, Bohneneintopf (Cassoulet) mit  
eingemachtem Fleisch, aromatische  
Käsesorten wie Limburger oder  
Münsterkäse, Linsengemüse, mit  
Provence-Kräutern gebratene  
Lammkeule, Ratatouille

**Lagern** Bis mindestens 2028  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	65 mg/l
Flüchtige Säure	0.65 g/l
Gesamtsäure	5.7 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	21.05.2024

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2338.21](http://www.delinat.com/2338.21)

