



## 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 Kirschrot; 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)

