




## Camp de l'Aigle

Vin de France 2020


Langlebiger, reinsortiger Carignan aus uralten Reben ? ein Meisterstück von Jean und Anne Lignères.


**Artikelnummer** 2387.20  
**Weingut** SCEA Suzette  
LignèresChâteau La  
Baronne  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2020


 **Degustationsnotiz**  
Intensives Kirschrot; Bukett mit schwarzen Beeren und Zwetschgen, Noten von schwarzen Oliven, Mokka und Lakritze; weicher Auftakt, am Gaumen saftig und kraftvoll, komplexe Struktur, dicht gewobene Textur, samtene Tannin; langes Finale

*Emil Hauser, Weinakademiker*


 **Rebsorten**  
Carignan (100%)


 **Speisenvorschläge**  
Wildschweinpastete mit schwarzen Oliven, Bohneneintopf (Cassoulet) mit eingemachtem Fleisch, Hartkäse wie Cantal, Linsengemüse, mit Provence-Kräutern gebratene Lammkeule, Ratatouille


 **Lagern** Bis mindestens 2033  
lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische  
Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

 **Analysedaten**

Alkohol	14.5%
Freie SO2	10 mg/l
Gesamte SO2	50 mg/l
Flüchtige Säure	1.00 g/l
Gesamtsäure	6.5 g/l
pH-Wert	3.50
Restzucker	1.2 g/l
Analysedatum	21.12.2023

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2387.20](http://www.delinat.com/2387.20)

