



## Sébastien Rouve la tradition

Terrasses du Larzac AOP 2022

La tradition ? Sébastien Rouve greift dafür auf alte Grenache- und Carignan-Reben zurück und ergänzt mit Syrah und Cinsault.

**Artikelnummer** 3692.22  
**Weingut** Domaine Mon Rêve  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2022

**Degustationsnotiz**  
Kirschart; Bukett mit Waldbeeren und Zwetschgen, würzige Noten von Mokka und Peperoni; weicher Auftakt, am Gaumen kraftvoll und aromatisch, komplexe, harmonische Struktur, feine Textur, würzig-mineralische Noten, feinkörniges Tannin; geschmeidiger Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Syrah (40%)  
Grenache (35%)  
Carignan (15%)  
Cinsault (10%)

**Speisenvorschläge**  
Schweinebraten, Ratatouille, Grilladen, gebratenes Fleisch, Wild- oder Pilzgerichte, Lammkarree mit Linsen, Wildschweinpastete mit schwarzen Oliven, Bohneneintopf, oder einfach so genießen

**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	13.5%
Freie SO2	16 mg/l
Gesamte SO2	67 mg/l
Flüchtige Säure	0.62 g/l
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	21.05.2024

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3692.22](http://www.delinat.com/3692.22)

