



## Réflexions de Bearenard

Châteauneuf-du-Pape AOP 2020

Réflexions de Bearenard, ein Châteauneuf-du-Pape abseits des Klassischen. Mourvèdre gibt den Ton an.

**Artikelnummer** 2483.20  
**Weingut** Domaine de Bearenard  
**Region** Châteauneuf-du-Pape  
**Jahrgang** 2020

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Kirschrot; Bukett mit Sauerkirschen und Waldbeeren, Röstaromen von Kaffee, Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen frisch und aromatisch, elegant und vielschichtig, feinkörniges Tannin; lang anhaltendes, finessenreiches Finale

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Mourvèdre (90%)  
Grenache (10%)

**Speisenvorschläge**  
Wildpastete, Geflügelragout mit Tomatensauce und Rosmarin, Wirsing mit schwarzen Trüffeln, Parmesan, Blauschimmelkäse

**Lagern** Bis mindestens 2032 lagerfähig

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

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO2	24 mg/l
Gesamte SO2	73 mg/l
Flüchtige Säure	0.64 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.56
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	12.07.2022

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/2483.20](http://www.delinat.com/2483.20)

