Revelette

Revelette PUR Rouge VdF

2024, 750 ml

Frankreich, Provence

9910219092

Grenache

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pizza mit mediterranen Kräutern (vegetarisch)
Gegrilltes T-Bone Steak mit Speckbohnen
Lammkaree mit Paprikagemüse und Kartoffelgratin

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.03.2026

Farbe:
Tiefdunkles Violett Rot mit purpurnen Reflexen.

Nase:
Der 2024er Chateau Revelette Pur Rouge verströmt das animierende Aroma von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Wacholder und Kräutern der Provence sowie Noten von Tabak, Leder und frisch geschrotetem schwarzen Pfeffer. Ein von dunklen Beeren und Kräutern und rauchiger Geselle, ein grundehrlicher Tropfen, der seine Herkunft nicht verleugnet.

Gaumen:
Am Gaumen zeigt er sich als unkomplizierter und zugleich anspruchsvoller Trinkwein mit ausgeprägter Frucht und würzigen Tanninen. Ein Wein, den man hervorragend zu deftiger und aromareicher Küche kombinieren kann. Er sättigt nie sondern belebt freudvoll.