



00463622 | 2022

## CHÂTEAU ROC DE LEVRAUT

 Vignobles Ballarin

 Frankreich  
Bordeaux

 trocken

 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Kirschen, Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren, bei Château Roc de Levraut dominiert die Frucht und verleiht dem Wein eine köstliche Saftigkeit und Frische. Elegant ausbalanciert, lang und geschmeidig.



#### Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt  
Schwein gebraten/gegrillt  
Kalb gebraten/gegrillt



#### Serviertemperatur

15.0 °C bis 18.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot  
Gärung im Edelstahltank  
Reifung im Edelstahltank 12 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l  
Verschluss Synthetikkorken  
EAN Flasche / EAN Karton 3760073930242  
3760073930495

### ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol  
Säure 4.6 g/L  
Restzucker 0.0 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer SCEA Vignobles Ballarin  
33540 Sauveterre de Guyenne

## WEINNOTIZ

Farbe: dunkel glänzendes Purpur-Rubinrot

Duft: fruchtbetontes, duftiges Bouquet von Schattenmorellen, roten und schwarzen Waldbeeren (Brombeeren, Johannisbeeren) mit einem Hauch von Backkakao, Vanille und leicht erdiger Würze

Geschmack: am Gaumen sehr saftig, fruchtbetont (Schattenmorellen, dunkle Beeren) mit präsentem, doch sehr sanft gereiftem Tannin, rund und ausgewogen mit schöner Balance von Kraft und fruchtiger Frische, gute Länge, im Finale fein unterlegt von dunkler Schokolade, perfekt im Glasweiseausschank und Bankettbereich.

Zu kurz gebratenem, gegrilltem oder im Ofen geröstetem Fleisch und Geflügel, gern gewürzt mit vielen mediterranen Kräutern, zu gefüllten Paprika und Auberginen, herzhaften Pastagerichten (Cannelloni, Ravioli mit Fleischfüllung) oder auch als 'Vesperwein' zu geräucherter Wurst, Schinken und Pasteten.

## PRODUZENTEN-INFO

<p>Seit 1932 arbeitet die Familie Ballarin im Weinbau. Großvater Marcel hatte Château Roc de Levraut mit fünf Hektar weißen Trauben gestartet. Heute sind es 42 Hektar rote Trauben, die sein Enkel Rémi hier bewirtschaftet. Auf den steinigen Kalk- und Lehmböden liefern die klassischen Bordeauxreben Cabernet Sauvignon und vor allem Merlot Weine von exquisiter Qualität. Um diese Qualität zu bewahren, engagiert man sich konsequent für einen nachhaltigen Weinbau, seit 2018 unter dem HVE-Label, das die umweltschonende Weinproduktion ebenso auszeichnet wie gute Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden.</p>