



Complices Rosé

Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

Ein Rosé, der Generationen verbindet

Beschreibung:

Den vorbildlich arbeitenden Walliser Betrieb gründete Gerald Bessé 1979. Im Jahr 2023 kelterte er den 40. Jahrgang, gemeinsam mit seiner talentierten Tochter Sarah als Önologin. Auch sie weiss: Wein machen ist harte Arbeit, aber wenn so etwas Gutes herauskommt wie der Complices Rosé, ist das die Belohnung. Er wächst in steilen Terrassen in der Gemeinde Martigny und erinnert mit seiner herben Art, von Kräuternoten begleitet, fast ein bisschen an einen charaktervollen Rosé aus Tavel in Südfrankreich.

Aromenprofil:

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Domaine Gérald Besse (Bio)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 60% Gamay, 40% Gamaret

Artikelnummer: 1348423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Complices Rosé

Valais AOC
Domaine Gérald Besse (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	60% Gamay, 40% Gamaret
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.