



## M Rosé

Côtes de Provence AOP, Minuty

Provence-Rosé in Perfektion

### **Beschreibung:**

Das Château Minuty liegt auf der Halbinsel von Saint-Tropez. Die Weinberge von Château Minuty geniessen eine aussergewöhnliche Lage an den Hängen der Dörfer Gassin und Ramatuelle mit Blick auf den Golf von Saint-Tropez. Die Weinberge sind mit alten Grenache-Syrah- und Cinsault Rebstöcken bepflanzt. Der südfranzösische Rosé Minuty M zeichnet sich durch seine Ausgewogenheit und Lebendigkeit aus.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Grillierte Crevetten, zarte Pouletbrust mit provenzalischem Gemüse und ein mediterraner Gemüsesalat mit Feta begleiten diesen Provence-Rosé ebenso stilsicher wie eine klassische Salade Niçoise.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Minuty

**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah

**Artikelnummer:** 1308725

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **M Rosé**

Côtes de Provence AOP  
Minuty

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.