



Murailles Rosé

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Charmanter Rosé aus dem Hause Badoux

Beschreibung:

Alles begann vor über 100 Jahren mit dem Chasselas l'Aigle les Murailles. Der heute in der ganzen Schweiz geschätzte Wein mit der Eidechse ist der Gründervater einer Linie, die mittlerweile in fünf Crus erhältlich ist: Weiss, Rot, Rosé und Brut. Der Murailles Rosé, der hauptsächlich aus Pinot Noir-Trauben aus dem Waadtländer Chablais gewonnen wird, wurde 2018 von den Önologen des Hauses Henri Badoux kreiert.

Aromenprofil:

Rose pâle et brillant. Le nez est frais et expressif, avec notes d'abricots, de nectarines et de pêches. En bouche, ce rosé est séduisant, rond et doux, avec une structure élégante, une acidité juteuse et une finale merveilleusement équilibrée.

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

Subregion: Chablais

Produzent: Henri Badoux

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.6%

Rebsorte(n): 100% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1122025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Murailles Rosé

Aigle Chablais AOC
Henri Badoux

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Andere Rebsorten
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.6%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.