



Ultimate Provence Rosé

Côtes de Provence AOP, MDCV

Dieser Rosé ist eine Lifestyle-Ikone

Beschreibung:

Dieser Rosé ist weit mehr als ein Wein – er ist ein modernes Statement für Genuss und Stil. Mit seiner ikonischen Flasche und dem klaren, eleganten Design steht er für den Trend neuer Premium-Rosés, die weltweit für Aufsehen sorgen. Die Cuvée aus Grenache, Cinsault, Syrah und Rolle vereint mediterrane Frische mit raffinierter Struktur und präsentiert sich mit saftiger Frucht, feiner Mineralität und einem eleganten Finale. Ob als Apéro, zu leichten Gerichten oder als Begleiter eines stilvollen Abends – der Ultimate Provence Rosé bringt das Lebensgefühl der Côte d'Azur ins Glas: modern, trendbewusst und immer mit einem Hauch Luxus.

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: Frankreich

Produzent: MDCV

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 1406925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ultimate Provence Rosé

Côtes de Provence AOP
MDCV

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle (Vermentino)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.