



Ro-Rée

St-Joseph AOP, Domaine Louis Chèze

Grossartiger und rarer weisser Saint-Joseph

Beschreibung:

Die Familie Chèze besitzt im berühmten Ort Saint Joseph 4 Hektar, die ausschliesslich mit den weissen Rebsorten Roussanne und Marsanne bepflanzt sind. Die Granitböden verleihen dem Weisswein eine betörende Frische. Die Aromatik und der weiche Schmelz rühren vom Ausbau in 20% neuen und 80% gebrauchten französischen Eichenholzfässern her. Der Ro-Rée ist ein passender Begleiter zu hellen Fleischsorten.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Strohgelb, dezente Zitrusnoten, Orangenesten, Noten von Akazienhonig mit einer deutlich mineralisch-würzigen Ader sowie zarten Röstaromen. Am Gaumen saftig, grosszügig und gehaltvoll, vereint Kraft und Finesse seines einzigartigen Terroirs auf das Feinste.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Nördliche Rhône

Produzent: Domaine Louis Chèze

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 60% Marsanne, 40% Roussanne

Artikelnummer: 0976621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ro-Rée

St-Joseph AOP
Domaine Louis Chèze

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Marsanne, 40% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren