



Esprit de Bourgeois

Rosé de Pinot Noir, VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois

Rosé: auch an der Loire ein Trend

Beschreibung:

Trend-Rosé von der Loire

Degustationsnotiz:

Leuchtender, edler Lachsroséton, schon der Duft ist verführerisch mit viel roter Beerenfrucht und subtiler Kräuterwürze. Am Gaumen saftig und vollmundig, zeigt schöne Frische und Verspieltheit, herrliche Frucht reifer Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren. Seine Substanz reicht bis ins fruchtige Finale. Perfekter Trend-Rosé aus bestem Hause. Sehr schön zum BBQ, Salaten und zur asiatischen Küche.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: VdP du Val de Loire

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1093220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Esprit de Bourgeois

Rosé de Pinot Noir
VdP du Val de Loire

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.