



La Natic

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Vorzeige-Rosé vom Château la Négly

Beschreibung:

Rosé ist gefragt wie nie zuvor. Weintrinkerinnen und -trinker auf der ganzen Welt lieben die Frische, die Eleganz und den unkomplizierten Genuss, den Roséweine bieten – ganz besonders im Sommer. Denn Rosé ist der Aperitif-Hit in der Nachmittagshitze und macht auch als Begleiter des anschliessend verspeisten Grillguts eine gute Figur.

Degustationsnotiz:

Helles Rose mit Grenadine-Schimmer. Himbeeren und roter Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Goldmelisse und Pink-Grapefruit. Zartcrémiger Gaumenfluss mit angenehmem Wechselspiel zwischen roter Frucht, Zitrusfrische und feinwürziger Mineralik, nun auch Erdbeeren und rote Johannisbeeren, tänzerischer Rosegenuss bis zum Schluss.

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: Château la Négly

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Cinsault, Syrah, Grenache

Artikelnummer: 1103821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Naticce

Rosé Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Cinsault, Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.