



La Natic

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Neuentdeckung vom Château de la Négly

Beschreibung:

Perfekt balancierter Rosé-Genuss aus Südfrankreich.

Degustationsnotiz:

Helles Rose mit Grenadine-Schimmer. Himbeeren und roter Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Goldmelisse und Pink-Grapefruit. Zartcremiger 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:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre

Artikelnummer: 1103822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Natice

Rosé Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren