



Saint-M Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Provence für viele Gelegenheiten

Beschreibung:

Die Reihe Saint-M entwickelt Genussweine, die sich ideal als Apéro oder für einen Moment der Geselligkeit eignen. Diese Reihe pflegt einen flexiblen und ausdrucksstarken Stil. Diese Cuvée, die in Rosé, Weiss und Rot erhältlich ist, ist eine Genuss-Cuvée; die Cuvée der Feinschmeckermomente.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Rose. Himbeeren und Melone in der offenen Nase, auch Grenadine und faszinierende Facetten von Pink Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-weicher Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frucht, Frische und Süsse, nun auch Erdbeergelée und Pêche Melba, fruchtbetonter Rosegenuss bis zum letzten Schluck.

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: Côtes de Provence AOP

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Reb

Artikelnummer: 1106022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Saint-M Rosé

Cru Classé

Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.