



Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP (Bio)

Provence-Rosé aus der Nähe des malerischen Dorfs Lourmarin

Beschreibung:

Die Reben begleiten, ohne sie zu kontrollieren: Valentine Tardieu-Vitali setzt diese Überzeugung auf Château la Verrerie um, mit der Absicht, das Terroir bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Im Einklang mit der Natur zelebriert sie die Werte der Vergangenheit und lässt sie mit denen der Zukunft verschmelzen.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rose mit lachsfarbenem Schimmer. Weinbergpfirsich und Walderdbeeren in der beerigen Nase, auch rote Johannisbeeren, Kirschen und edle Goldmelisse. Angenehme Gaumenfülle mit zartcremigem Fluss und grossartiger Balance, wieder viel rote Frucht, nun auch Grenadine und Himbeeren, saftig weich bis ins animierende Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 65% Grenache Noir, 30% Cinsault, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 1172322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	65% Grenache Noir, 30% Cinsault, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.