



Grand Deffand Rosé

Luberon AOP, Château La Verrerie (Bio)

Ein komplexer Rose für besondere Momente

Beschreibung:

Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Der Rosé reift für 5 Monate auf der Feinhefe, dies sorgt für eine noch grössere Grosszügigkeit und ist ein köstlich raffinierter Ausdruck des Terroirs zwischen dem Rhonetal und der Provence.

Degustationsnotiz:

Intensives Rose mit rubinen Reflexen. Rote Kirschen und Johannisbeergelee in der weinigen Nase, auch Walderdbeeren und dunkle Himbeeren, immer wieder neue Aromen zeigend. Crèmeig-weicher Gaumenfluss und facettenreiche Beerenfrucht, süsse Himbeeren und Kirschensaft, enorme Fülle und elegant zugleich, verschwenderisch und dennoch perfekte Balance, betörende Beerensüsse bis ins lange nachklingende Finale.

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 Verrerie (Bio)

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 95% Syrah, 5% Grenache Noir

Artikelnummer: 1172420

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Syrah, 5% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren