



Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP, Domaine Thunevin-Calvet

Lebensfreude auf südfranzösische Art

Beschreibung:

Beim Rosé kommen sommerlich frische Farbe, Leichtigkeit und delikate Aromen zusammen – was könnte man sich mehr wünschen von einem Sommergetränk? Immer mehr Weingeniessende entdecken den unkomplizierten Genuss und die Eleganz von Rosé. Rosé ist der Aperitif-Hit in der Nachmittagshitze und macht auch als Grillbegleiter eine gute Figur.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rose. Schönes Wechselspiel zwischen Himbeer-, Melonen- und Pfirsicharomen, feine Grapefruitnote dahinter. Angenehmer Fluss im fruchtbetonten Gaumen, gute Balance zwischen zartcremiger Fülle und zitrusartiger Frische, wieder viel rote Beeren und verführerische Pfirsichsüsse, nun auch Kirschenblüten und Grenadine, unkompliziert und facettenreich zugleich.

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: Domaine Thunevin-Calvet

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 70% Syrah, 30% Grenache Noir

Artikelnummer: 1240422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren