

Clos de Capelune Rosé

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

Einzellagen Rosé



Beschreibung:

Clos de Capelune ist eine Einzellage auf 449 Meter über Meer, was für die Provence sehr hoch ist. Die Trauben wurden nachts von Hand geerntet, um ihre volle Frische zu bewahren, und dann sorgfältig sortiert. Das Château Saint-Maur Cru Classé liegt im Herzen des Golfs von Saint-Tropez.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rose. Feinste Himbeeren und dezentes Rosenparfüm in der vielschichtigen Nase, rote Beeren in vielen Facetten und verführerische Pfirsichnote dahinter. Fruchtbetonter Gaumen mit guter Balance zwischen Frische, Frucht und Fülle, nun auch Johannisbeeren und Kirschen, zarcrémiges Finale mit betörender Frucht und faszinierender Provence-Mineralik.

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: Côtes de Provence AOP

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache

Artikelnummer: 1306423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos de Capelune Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren