

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Eine Flasche voll provenzalischer Genusskultur



Beschreibung:

Der Zauber des Lichts in Frankreichs Süden inspirierte schon zahlreiche Künstlerinnen und Künstler zu genialen Bildern – heute ermöglicht diese Magie der Landschaft, das Terroir, das Zusammenwirken von Böden und Klima Winzer zu Höchstleistungen. Auch Weinmacherin Anais Millet vom Château Roseblood ist davon beeinflusst, das zeigt sie mit diesem grossartigen Rosé voller Frische, Würze und Leichtigkeit.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rose mit goldenem Schimmer. Himbeeren und Grenadine in der fruchtbetonten Nase, auch Pfirsich, Mandelblüten und dezentes Rosenpärfüm dahinter. Zartcremiger Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frische und Fülle, immer wieder rote Beeren und nun auch Trauben und Marillen, verführerisch und beeindruckend zugleich, ein Rose für viele Gelegenheiten.

Passt zu:

Zu Bouillabaisse ebenso lebendig wie zu Dorade vom Grill. Gleichermassen harmoniert er mit provenzalischem Zwiebelkuchen, Thunfischtatar mit Limette oder gegrillten Hähnchenspiessen mit Rosmarin.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château d'Estoublon

Ausbau: 1 Monat im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon

Artikelnummer: 1394224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.