



## 2018 Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcellaire, Côtes de Provence La Londe AOP

Provence-Rosé der Extraklasse

### Beschreibung:

Duft nach süßen roten Beerenfrüchten mit einem Hauch Vanille und frischen Kräutern. Im Mund mit toller Fülle und Cremigkeit. Beerenaromen, Grapefruit, verschiedene Gewürze und zart nussige Aromen. Viel Druck und Schmelz, körperreich, ein langer Abgang mit viel Intensität.

### Degustationsnotiz:

Noble und elegante Farbe, prägnanter Duft nach süßen roten Beerenfrüchten mit einem Hauch Vanille und frischen Kräutern der Provence. Im Mund mit toller Fülle und Cremigkeit, einmalige, spannende Terroirwürze und Mineralität. Satte Beerenaromen, vor allen Dingen auch Grapefruit, verschiedene Gewürze und zart-nussige Aromen. Ein wirklicher Spitzen-Rosé mit viel Druck und Schmelz, körperreich, der einen langen Abgang mit viel Intensität zeigt. Kann locker auch ein Steak begleiten - großartiger Wein aus der sonnigen Provence.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                 |
| <b>Region:</b>        | Provence                   |
| <b>Produzent:</b>     | Bormettes                  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20              |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Zementtank     |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                     |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2022             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Grenache, 40% Cinsault |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0886418                    |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcellaire

Côtes de Provence La Londe AOP

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                      |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Grenache, 40% Cinsault      |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2022                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate in Zementtank          |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0 %                          |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |