



2018 Ro-Rée

St-Joseph AOP, Domaine Louis Chèze

Crémiger Fischbegleiter aus dem Topjahrgang

Beschreibung:

Die Familie Chèze besitzt im berühmten Ort Saint Joseph 4 Hektar, die ausschliesslich mit den weissen Rebsorten Roussanne und Marsanne bepflanzt sind. Die Granitböden verleihen dem Weisswein eine betörende Frische. Die Aromatik und der weiche Schmelz rühren vom Ausbau in 20% neuen und 80% gebrauchten französischen Eichenholzfässern her. Der Ro-Rée ist ein passender Begleiter zu hellen Fleischsorten.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Strohgelb, dezente Zitrusnoten, Orangenzesten, Noten von Akazienhonig mit einer deutlich mineralisch-würzigen Ader sowie zarten Röstaromen. Am Gaumen saftig, großzügig und gehaltvoll, vereint Kraft und Finesse seines einzigartigen Terroirs auf das Feinste. Großartiger und rarer(!) Weißer Saint-Joseph von berühmten Granitböden an der Rhone, ein fantastischer Begleiter zu hellem Fleisch, Fluss- und Meeresfischen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Chèze Louis
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Marsanne, 40% Roussanne
Artikelnummer:	0976618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ro-Rée

St-Joseph AOP
Domaine Louis Chèze

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Marsanne, 40% Roussanne
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren