



2019 La Réserve Rosé

Bandol AOC, Domaine de Frégate, Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Herbstküchenbegleiter mit Power

Degustationsnotiz:

Edles, helles Lachsrosé, zeigt im Duft bereits seinen Nachhall und eindringliche Würze, frische Kräuter mit zarter Zitrusfrucht und roten Beeren hinterlegt. Am Gaumen ein kräftiger, dichter Rosé, der die typische Komplexität Bandols mitbringt: Exotische Früchte mit einem Strauß frischer Kräuter, Veilchen, Rosenblätter, Thymian mit einer super feinen und subtilen Tanninstruktur, die ihn zu einem idealen Speisebegleiter auch kräftiger Speisen machen. Probieren Sie ihn zu kräftigem Fisch, aber ebenso kann er auch ein Steak auf dem Grill oder einen Braten mühelos begleiten. Großartig auch zur asiatischen Küche. Kein Aperitif-Rosé, sondern ein hervorragender Wein, der auch ein paar Jahre locker auf der Flasche hält.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Domaine de Frégate
Bewertung(en):	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	50% Mourvèdre, 25% Grenache, 25% Cinsault
Artikelnummer:	1059219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve Rosé

Bandol AOC

Domaine de Frégate

Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Mourvèdre, 25% Grenache, 25% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren