



## 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Domaine de Frégate
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Mourvèdre, 25% Grenache, 25% Cinsault
<b>Artikelnummer:</b>	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 bis 2023  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 6 Monate in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren