



## 2020 Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP, Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Bio-Rosé aus der Provence

### Beschreibung:

Im Esclans-Tal wird bereits seit der Antike Weinbau betrieben. Nur wenige Kilometer vom Meer entfernt herrscht mediterranes Klima mit geringen Niederschlägen im Frühjahr und im Herbst. Die Familie de Wulf vinifiziert nach biologischen Kriterien seit Jahren einen unserer beliebtesten Rosés. Er besticht mit seinem aromatischen Liebreiz nach getrockneten Früchten und Bananen und harmonisiert gut zur leichten Sommerküche.

### Degustationsnotiz:

Hochfeines, strahlendes Rosé, subtiler und typischer Duft reifer Himbeeren, Papaya und Rosenblättern, mineralisch untermalt. Zeigt wie immer viel Eleganz und Finesse geprägt, mineralisch-würzige Art mit Null Kitsch-Faktor und dafür purer Klasse. Den Speichelfluss anregende Aromatik mit Kräutern der Provence, bestens eingebundener Fruchtsäure und einem langen und nachhaltigen Abgang. In seiner Klasse eine Referenz!

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Jas d'Esclans
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	35% Cinsault, 35% Grenache, 15% Tibouren, 15% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1451020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Jas d'Esclans Rosé**

Cru Classé Provence AOP

Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	35% Cinsault, 35% Grenache, 15% Tibouren, 15% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren