



2020 Château de Vaucouleurs

Côtes de Provence AOP (Bio)

Provence-Rosé zum Toppreis

Beschreibung:

Ein finessenreicher Provence-Rosé aus Grenache, Syrah und ein wenig der regionalen Rebsorte Tibouren. Ein perfekter Apéritif und ein wunderbarer Begleiter zu mediterraner Küche.

Degustationsnotiz:

Hochfeines, glänzendes Rosé, in der Nase frische Kräuter der Provence, ein Fruchtcocktail aus Erdbeeren und Himbeeren, auch Pfirsich ist zu erkennen. Ungemein frisch, animierend und saftig-schmelzig im Mund. Daneben gefällt der perfekte Mix aus viel satter Frucht und feinsten Mineralität – eben unverkennbar ein exzellenter Provence-Rosé, der dazu noch Biozertifiziert ist. Super viel Wein fürs Geld, passt als Aperitif ebenso wie zur mediterranen Küche, beim Grillen oder zu würzigeren Gerichten.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah, 10% Carignan
Artikelnummer:	1097220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de Vaucoleurs

Côtes de Provence AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Syrah, 10% Carignan
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren