



## 2020 Submission Rosé

California, 689 Cellars

Kalifornische Lebensfreude in Rosé

**Beschreibung:**

Der Submission ist ein geschmackvoller, intensiver, aber dennoch zurückhaltend und eleganter Rosé Wein. Das Traubengut für den Submission stammt aus den Bezirken Sonoma, Mendocino, Lodi und Monterey.

**Degustationsnotiz:**

Helles Rosa. Intensives Bouquet nach Pfirsicheistee und kandierten Himbeeren, dahinter rote Kirschen und Preiselbeermarmelade. Am saftigen Gaumen mit quirliger Frische, herrlicher Extraktzüsse und fein nerviger Struktur. Im aromatischen Finale weisse Blüten, Litschi und roter Johannisbeersaft.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Produzent:</b>	Six Eight Nine Cellars
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	56% Grenache, 36% Syrah, 8% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	1099220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Submission Rosé

California  
689 Cellars

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	56% Grenache, 36% Syrah, 8% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren