

2021 Saint-M Rosé

Cru Classé Provence AOP, Château St-Maur

Provence für viele Gelegenheiten

Beschreibung:
Die Reihe Saint-M entwickelt Genussweine, die sich ideal als Apéro oder für einen Moment der Geselligkeit eignen. Diese Reihe pflegt einen flexiblen und ausdrucksstarken Stil. Diese Cuvée, die in Rosé, Weiss und Rot erhältlich ist, ist eine Genuss-Cuvée; die Cuvée der Feinschmeckermomente.
Degustationsnotiz:
(st) Leuchtendes Rose. Himbeeren und Melone in der offenen Nase, auch Grenadine und faszinierende Facetten von Pink Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-weicher Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frucht, Frische und Süsse, nun auch Erdbeergelée und Peche Melba, fruchtbetonter Rosegenuss bis zum letzten Schluck.
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
Produzent:	Château Saint Maur
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	35% Cinsault, 25% Grenache, 20% Syrah, 3% Rolle (Vermentino)
Artikelnummer:	1106021

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Saint-M Rosé

Cru Classé Provence AOP
Château St-Maur

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	35% Cinsault, 25% Grenache, 20% Syrah, 3% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch