

2020 Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards (Bio)

Signatur-Rosé von Château Margüi



Beschreibung:

Die Bastide (deutsch: Landhaus) wurde 1784 im typisch provenzalischen Stil erbaut. Angetrieben vom Ehrgeiz, präzise und unverwechselbare Weine herzustellen, werden für diese Cuvée ausschliesslich Trauben von ausgewählten Parzellen verwendet. Sie werden in tulpenförmigen Amphoren und Eichenfässern zu Wein. Um ein einwandfreies Gleichgewicht und aromatische Komplexität zu gewährleisten, wird Temperatur, Konzentration und Farbe an jeden Jahrgang angepasst. Als Ergebnis langwieriger Forschung und Innovation, enthüllt dieser Signatur-Wein all den Reichtum und die Prächtigkeit des Château Margüi Terroirs.

Degustationsnotiz:

Typisches Provence-Rose. Betörendes Fruchtbouquet mit unzähligen Nuancen von Rosen, Himbeeren und Grenadine, unterlegt von Pink-Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-sanfter Auftakt mit wiederum beeindruckender Fruchtvielfalt, von allem viel und perfekt ausgewogen, nun auch Pêche-Melba und Vanille-Erdbeeren, süsslich-weich und dennoch grossartige Spannung zeigend, von Anfang bis am Ende eine Liga für sich.

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 Margüi
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
Artikelnummer:	1178120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren