



2020 Garrus Rosé

Côtes de Provence AOC, Château d'Esclans

Terroir-Rosé der Luxusklasse

Beschreibung:

Der Rosé Garrus stammt aus einem einzigen Weinberg mit fast 100 Jahre alten Grenache-Reben. Die Weinlese erfolgt am Morgen, um die Hitze des Tages zu vermeiden, um die Ernte frisch zu halten.

Degustationsnotiz:

Intensives Rose mit grenadine Reflexen. Himbeeren und Goldmelissen in der fruchtbetonten Nase, auch Erdbeeren, Pfirsich und dezente Pink Grapefruit. Cremig-weicher Auftakt mit grossartiger Balance zwischen Frische und süsser Frucht. Wieder Himbeeren in etlichen Nuancen, begleitet von Kirschen und dezentem Rosenparfüm.

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: Caves d'Esclans

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 19.5/20

Ausbau: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 59% Grenache, 41% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 1217620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Garrus Rosé

Côtes de Provence AOC
Château d'Esclans

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	59% Grenache, 41% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren