



## 2022 Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP, Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Der Provence-Rosé macht jeden Aperitif zum Fest

### Beschreibung:

Im Esclans-Tal wird bereits seit der Antike Weinbau betrieben. Nur wenige Kilometer vom Meer entfernt herrscht mediterranes Klima mit geringen Niederschlägen im Frühjahr und im Herbst. Die Familie de Wulf vinifiziert nach biologischen Kriterien seit Jahren einen unserer beliebtesten Rosés. Er besticht mit seinem aromatischen Liebreiz nach getrockneten Früchten und Bananen und harmonisiert gut zur leichten Sommerküche.

### Degustationsnotiz:

(st) Filigranes Rose mit lachsfarbenem Schimmer. Subtiles Fruchtbouquet an rote Johannisbeeren, Himbeeren und Rosen erinnernd, auch feine Exotik und Melone, viel Eleganz und Finesse, geprägt durch mineralisch-würzige Art. Im ansprechenden Gaumen anregende Aromatik von Himbeeren und Lavendel, nun auch Pfirsich und Papaya, bestens eingebundene Fruchtsäure und cremig-weich bis ins tänzerische Finale. Die Referenz seiner Klasse.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Jas d'Esclans
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1451022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Jas d'Esclans Rosé**

Cru Classé Provence AOP

Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren