



## 2022 Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Glamouröser Rosé für besondere Momente

### Beschreibung:

Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Der Rosé reift für 5 Monate auf der Feinhefe, dies sorgt für eine noch grössere Grosszügigkeit und ist ein köstlich raffinierter Ausdruck des Terroirs zwischen dem Rhonetal und der Provence.

### Degustationsnotiz:

(st) Intensives Rose mit rubinen Reflexen. Rote Kirschen und Johannisbeergelée in der weinigen Nase, auch Walderdbeeren und dunkle Himbeeren, immer wieder neue Aromen zeigend. Crémig-weicher Gaumenfluss und facettenreiche Beerenfrucht, süsse Himbeeren und Kirschensaft, enorme Fülle und elegant zugleich, verschwenderisch und dennoch perfekte Balance, betörende Beerensüsse bis ins lange nachklingende Finale.

### 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>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Château La Verrerie
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 50% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1172422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 50% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren