



2023 Whispering Angel

Côtes de Provence AOC, Caves d'Esclans

Hochklassiger Provence-Rosé mit Kultfaktor

Beschreibung:

Nach der Übernahme vom Château d'Esclans durch Sacha Lichine im Jahr 2006 hatte er die Vision, die besten Roséweine der Welt zu kreieren. Sacha führte in der Provence neue und innovative Weinbereitungstechniken ein, die den Stil der Roséweine aus dieser Region revolutionierten. Dies führte zur Kreation von Whispering Angel, einem Rosé von Weltklasse, der sich durch Leichtigkeit und Zugänglichkeit auszeichnet und so für Genuss und Vergnügen sorgt. Wie Sacha sagt: «Im Esclans-Tal flüstern die Engel. Wenn Sie diesen Wein trinken, werden Sie sie vielleicht hören...». Der Premium-Rosé kann ganztags getrunken werden und passt zu einer Vielzahl von Gerichten.

Degustationsnotiz:

(st) Glänzendes Rosé, in der Nase frische Kräuter der Provence, ein Fruchtcocktail aus Erdbeeren und Himbeeren, auch Pfirsich ist zu erkennen. Animierend und saftig-schmelzig im Mund. Daneben gefällt der perfekte Mix aus viel satter Frucht und feinsten Mineralität.

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): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 3 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Rebsorte(n): | Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino), Syrah |
| Artikelnummer: | 1020323 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Whispering Angel

Côtes de Provence AOC
Caves d'Esclans

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | Grenache, Cinsault, Rolle (Vermentino), Syrah |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 3 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |