



2023 L'Excellence Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

St-Tropez-Flair für gute Laune auf der Sommerparty

Beschreibung:

Rosé macht nur im Sommer auf der Terrasse Spass? Von wegen! Frucht und Finesse dieses Kultgetränks kommen zu jeder Jahreszeit gut an. Das gilt insbesondere für den Excellence aus Cogolin bei St. Tropez. Er bietet sich als sensationeller Begleiter von Kalbsfilet, Geflügel, Fondue chinoise und Meerfisch an. Lassen Sie sich mit dieser Edelcuvée vom Lebensgefühl Südfrankreichs verführen.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Rose mit lachsrosa Reflexen. Weissler Pfirsich und Aprikosenblüten in der delikaten Nase, auch Melone und Johannisbeeren. Eleganter Auftakt mit viel Finesse und wieder verführerischen Blütenaromen und Pfirsich, nun auch Nuancen von Erdbeeren und Mandelblüten, elegant bis ins zartcremige 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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Château Saint Maur
Bewertung(en):	
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	40% Grenache, 25% Syrah, 20% Cinsault, 6% Rolle (Vermentino), 4% Cabernet Sauvignon, 3% Mourvèdre, 2% Tibouren

Artikelnummer: 1106123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	40% Grenache, 25% Syrah, 20% Cinsault, 6% Rolle (Vermentino), 4% Cabernet Sauvignon, 3% Mourvèdre, 2% Tibouren
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren