2023 M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Rosé – so vielfältig und beliebt wie noch nie

Beschreibung:
Noch nie war das Angebot auf dem Markt und die Nachfrage nach Rosé grösser als heute. Nach ein paar Jahren des Booms hat der Rosé einen festen Platz in den Herzen der Weingeniessenden erobert. Rosé ist unglaublich vielseitig, er bietet unkomplizierten Genuss an einem warmen Sommernachmittag, er gewinnt aber auch als vielfältiger Essensbegleiter, zum Beispiel zu Grilladen, stetig an Beliebtheit.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Rose. Himbeeren und Melone in der offenen Nase, auch Grenadine und faszinierende Facetten von Pink Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-weicher Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frucht, Frische und Süsse, nun auch Erdbeergelée und Peche Melba, fruchtbetonter Rosegenuss bis zum letzten Schluck.
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):	Score 18/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	40% Cinsault, 36% Grenache, 12% Syrah
Artikelnummer:	1306523

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Cinsault, 36% Grenache, 12% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch