



2017 Jas d'Esclans Rosé

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

Ein Cru Classé macht jeden Apéro 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:

Hochfeines, glänzendes Lachsrosé, sublimer Duft, an Himbeeren, Papaya und Rosen erinnernd. Im Mund dann am von Eleganz und Finesse geprägt, mineralisch-würzig mit keiner Spur Kitsch-Faktor und dafür purer Klasse. Appetit anregende Aromatik mit Kräutern der Provence, bestens eingebundener Fruchtsäure und einem langen und nachhaltigen Abgang. In seiner Klasse eine Referenz! Perfekt als Aperitif oder zu gegrilltem Fisch und Fleisch.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Domaine du Jas d'Esclans
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15% Tibouren
Artikelnummer:	1451017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jas d'Esclans Rosé

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 17.5/20
Traubensorte(en): 50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15%
Tibouren
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio
Herstellung: in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren