

## 2024 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:**

Helles Rose mit lachsrosa Reflexen. Weisser 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. Provence Rose in Perfektion mit einem Hauch Pêche-Melba.

### **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:** 5 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5 %

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Cabernet Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren

**Artikelnummer:** 1106124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Excellence Rosé**

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP  
Château St-Maur

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5%  
Rolle (Vermentino), 1.66% Cabernet Sauvignon,  
1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren