



## 2024 M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Sommergenuss aus St. Tropez in Rosé

### **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 Grillgerichten, 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Produzent:</b>	Château Saint Maur
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	44% Cinsault, 30% Grenache, 11% Syrah, 9% Mourvèdre, 4% Rolle (Vermentino), 2% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	1306524

## 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):** 44% Cinsault, 30% Grenache, 11% Syrah, 9%  
Mourvèdre, 4% Rolle (Vermentino), 2% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 5 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren