



2024 Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rose mit goldenem Schimmer. Himbeeren und Grenadine in der fruchtbetonten Nase, auch Pfirsich, Mandelblüten und dezentes Rosenpäräum dahinter. Zartcremiger Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frische und Fülle, immer wieder rote Beeren und nun auch Trauben und Marillen, verführerisch und beeindruckend zugleich, ein Rose für viele Gelegenheiten.

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 d'Estoublon

Bewertung(en): Score 18/20, Wine Spectator 90/100

Ausbau: 1 Monat im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon

Artikelnummer: 1394224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1 Monat im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren