



2016 Cabanon Rosé

Côtes du Roussillon AOC, Thunevin-Calvet

Der charakterstarke Rosé aus dem südlichen Frankreich

Beschreibung:

Der Winzer Jean-Roger Calvet geht mit Leidenschaft ans Werk und erhält regelmässig höchste internationale Ratings. Sein Rosé spiegelt den Süden Frankreichs authentisch wider und steht für Sommererlebnisse voller Leidenschaft.

Degustationsnotiz:

Funkelndes, recht kräftiges Rosé. Zarte Aromen von roten Johannisbeeren, reife Himbeeren mit dezenten Wildkräuternuancen. Zartschmelziger Trinkfluß mit wieder viel roter Frucht und facettenreichen Kirschnoten, feine Balance aus beeriger Fruchtsüße und eleganter Zitrusfrische, ein rundum verführerischer Roségenuß bis ins intensive Finale.

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: | Languedoc-Roussillon |
| Produzent: | Domaine Calvet-Thunevin |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Herstellung: | 6 Monate in Zementtank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Traubensorte(n): | 70% Syrah, 30% Grenache Noir |
| Artikelnummer: | 0865116 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabanon Rosé

Côtes du Roussillon AOC
Thunevin-Calvet

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Traubensorte(en): | 70% Syrah, 30% Grenache Noir |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Herstellung: | 6 Monate in Zementtank |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |