



2019 La Réserve Rosé

Bandol AOC, Domaine de Frégate, Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Herbstküchenbegleiter mit Power

Nota di degustazione:

Edles, helles Lachsrosé, zeigt im Duft bereits seinen Nachhall und eindringliche Würze, frische Kräuter mit zarter Zitrusfrucht und roten Beeren hinterlegt. Am Gaumen ein kräftiger, dichter Rosé, der die typische Komplexität Bandols mitbringt: Exotische Früchte mit einem Strauß frischer Kräuter, Veilchen, Rosenblätter, Thymian mit einer super feinen und subtilen Tanninstruktur, die ihn zu einem idealen Speisebegleiter auch kräftiger Speisen machen. Probieren Sie ihn zu kräftigem Fisch, aber ebenso kann er auch ein Steak auf dem Grill oder einen Braten mühelos begleiten. Großartig auch zur asiatischen Küche. Kein Aperitif-Rosé, sondern ein hervorragender Wein, der auch ein paar Jahre locker auf der Flasche hält.

Abbinamenti:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	Domaine de Frégate
Valutazioni:	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Monate im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Mourvèdre, 25% Grenache, 25% Cinsault
Numero di articolo:	1059219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Réserve Rosé

Bandol AOC
Domaine de Frégate
Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Mourvèdre, 25% Grenache, 25% Cinsault
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate imahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren