



2017 Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP Bio, Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Ein Cru Classé macht jeden Apéro zum Fest

Descrizione del vino:

Im Esclans-Tal wird bereits seit der Antike Weinbau betrieben. Nur wenige Kilometer vom Meer entfernt herrscht mediterranes Klima mit geringen Niederschlägen im Frühjahr und im Herbst. Die Familie de Wulf vinifiziert nach biologischen Kriterien seit Jahren einen unserer beliebtesten Rosés. Er besticht mit seinem aromatischen Liebreiz nach getrockneten Früchten und Bananen und harmonisiert gut zur leichten Sommerküche.

Nota di degustazione:

Hochfeines, glänzendes Lachsrosé, sublimer Duft, an Himbeeren, Papaya und Rosen erinnernd. Im Mund dann am von Eleganz und Finesse geprägt, mineralisch-würzig mit keiner Spur Kitsch-Faktor und dafür purer Klasse. Appetit anregende Aromatik mit Kräutern der Provence, bestens eingebundener Fruchtsäure und einem langen und nachhaltigen Abgang. In seiner Klasse eine Referenz! Perfekt als Aperitif oder zu gegrilltem Fisch und Fleisch.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	Jas d'Esclans
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15% Tibouren
Numero di articolo:	1451017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP Bio
Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault, 15% Tibouren
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren