



Château Tour de Mirambeau

Rosé, Cuvée Basaline, Bordeaux AOP

Aromatischer Rosé aus Bordeaux zum Verlieben

Beschreibung:

Ein absoluter Allrounder: Denn der Mirambeau Rose eignet sich ebenso gut als leichter Essensbegleiter und wie als fröhlicher Terrassenwein.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rosé mit wässrigem Rand. Fruchtiger Beerencocktail nach roter Kirsche und Himbeeren dahinter frische Litchis und Kiwi. Saftig am Gaumen mit tollem Fruchtdruck. Im Finale wiederum rotbeerig mit feiner mineralischen Note und Paprika im lebendigem Nachhall.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Salzgebäck, Horsd'œuvre, Quiche, Lachs und Krustentieren. Toll auch zu asiatischen Gerichten.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Produzent: Cuvée Basaline

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0496323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tour de Mirambeau

Rosé
Cuvée Basaline

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.