



Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Biodynamisch)

Ein komplexer Rose für besondere Momente

Beschreibung:

Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Der Rosé reift für 5 Monate auf der Feinhefe, dies sorgt für eine noch grössere Grosszügigkeit und ist ein köstlich raffinierter Ausdruck des Terroirs zwischen dem Rhonetal und der Provence.

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Rose mit rubinen Reflexen. Rote Kirschen und Johannisbeergelee in der weinigen Nase, auch Walderdbeeren und dunkle Himbeeren, immer wieder neue Aromen zeigend. Crémig-weicher Gaumenfluss und facettenreiche Beerenfrucht, süsse Himbeeren und Kirschensaft, enorme Fülle und elegant zugleich, verschwenderisch und dennoch perfekte Balance, betörende Beerensüsse bis ins lange nachklingende Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château La Verrerie (Biodynamisch)
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	61% Grenache Noir, 39% Syrah
Artikelnummer:	1172423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Biodynamisch)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	61% Grenache Noir, 39% Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.