



Jas d'Esclans Rosé

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

In seiner Klasse immer eine Referenz in Cru Classé Qualität!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Edles, feines Lachsrosé, feinwürziger Duft mit Anklängen an Himbeeren, Bananen, Papaya und Rosenblüten. Wie immer von hoher Bio-Qualität, zeigt Rasse, Eleganz und Finesse pur. Die saftige und köstliche Frucht wird gekonnt untermalt von mineralisch-würzigen Kräuternoten und kandierten Früchten. Der perfekte Rosé ohne jeden Kitsch-Faktor. Langes, überzeugendes 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

Produzent: (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Ausbau: imahltank

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Tibouren, 15% Cinsault, 5% Syrah

Artikelnummer: 1451019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jas d'Esclans Rosé

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)
(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 50% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Tibouren,
15% Cinsault, 5% Syrah
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Ausbau: imahltank
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren