Astérides rosé

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

Fruchtig, frisch und herrlich unkompliziert

Beschreibung:
Der Astérides Rosé ist ein lebendiger, frisch interpretierter Rosé aus dem Süden Frankreichs. Die Cuvée aus Grenache Gris, Merlot und Syrah verbindet eine helle, zarte Farbe mit einer sehr ausgewogenen Geschmacksbild: Noten von Zitrus und Grapefruit prägen den Auftakt, getragen von einem angenehm frischen Mundgefühl. Am Gaumen zeigt der Astérides Rosé ein harmonisches Zusammenspiel aus lebendiger Säure und fruchtigem Ausdruck, und wirkt klar und elegant bis ins animierende Finale. Ein vielseitiger Rosé für jede Gelegenheit – sei es als Aperitif, Partywein oder Begleiter leichter mediterraner Gerichte.

Aromenprofil:
Ein Rosé in zartem, blassem Farbton, dessen frisches Aromenspiel sofort die Sinne belebt. Am Gaumen zeigt er sich elegant, frisch und wunderbar ausbalanciert. In der Nase entfalten sich lebhafte Noten von saftiger Grapefruit und sonnengereiften Zitrusfrüchten, die in einen geschmeidigen, fruchtbetonten Abgang übergehen.

Passt zu:
Dieser frische Rosé begleitet gegrillte Gambas mit Limette ebenso lebendig wie Pouletspiess mit Paprika. Gleichermaßen passt er zu mediterranem Couscous mit Grillgemüse wie zu Salade niçoise, Moules marinières oder Tarte à la tomate.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Domaine la Négly
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Merlot, 30% Grenache Gris, 30% Syrah
Artikelnummer:	1436925

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Astérides rosé

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Merlot, 30% Grenache Gris, 30% Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch