



## Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP, Domaine Thunevin-Calvet

Lebensfreude auf südfranzösische Art

### **Beschreibung:**

Bei diesem Rosé kommen sommerlich frische Farbe, Leichtigkeit und delikate Aromen zusammen – was könnte man sich mehr wünschen von einem Sommergetränk? Immer mehr Weingenießer entdecken den unkomplizierten Genuss und die Eleganz von Rosé. Denn Rosé ist ein Aperitif-Hit in der warmen Nachmittagszone und macht auch als Grillbegleiter eine gute Figur.

### **Aromenprofil:**

Leuchtendes Rose. Schönes Wechselspiel zwischen Himbeer-, Melonen- und Pfirsicharomen, feine Grapefruitnote dahinter. Angenehmer Fluss im fruchtbetonten Gaumen, gute Balance zwischen zartcremiger Fülle und zitrusartiger Frische, wieder viel rote Beeren und verführerische Pfirsichsüße, nun auch Kirschenblüten und Grenadine, unkompliziert und facettenreich zugleich.

### **Passt zu:**

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

### **Temperatur:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Domaine Thunevin-Calvet
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	1240425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Etoile du Sud Rosé**

Côtes Catalanes IGP  
Domaine Thunevin-Calvet

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.