



Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP, 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.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Thunevin-Calvet

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Syrah, 30% Grenache

Artikelnummer: 1240425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

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