

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Sommergenuss aus St. Tropez in Rosé

Beschreibung:

Der M Rosé by St-Maur fängt die Eleganz und Lebensfreude der Provence auf unvergleichliche Weise ein - mediterrane Leichtigkeit im Glas. Die Trauben stammen von sonnenverwöhnten Weinbergen nahe Saint-Tropez, wo mediterranes Klima und sanfte Meeresbrisen für Frische und Finesse sorgen. Zart lachsfarben schimmert er im Glas, verführt mit feinen Noten von roten Beeren, Zitrus und einem Hauch Kräuterwürze. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, elegant und harmonisch - ein Rosé, der sommerliche Leichtigkeit und stillvollen Genuss vereint.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Rosé. Himbeeren und Melone in der offenen Nase, auch Grenadine und faszinierende Facetten von Pink Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-weicher Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frucht, Frische und Süße, nun auch Erdbeergelee und Pfirsich Melba, fruchtbetonter Roségenuss bis zum letzten Schluck.

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: St-Maur Diffusion

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 33% Cinsault, 28% Grenache, 17% Mourvèdre, 12% Syrah, 5% Carignan, 5% Rebsorten

Artikelnummer: 1306525



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 33% Cinsault, 28% Grenache, 17% Mourvèdre,
12% Syrah, 5% Carignan, 5% Andere Rebsorten
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen
empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis
10°C.