

Les Hauts de Smith Rosé

Bordeaux AOC

Rosé von Florence Cathiards Spitzen-Château im Bordeaux

Beschreibung:
Das Château Smith Haut Lafitte gehört zu den ältesten Weingütern Frankreichs. Die heutige Besitzerfamilie Cathiard hat die Produktionsräume und den Weinkeller aufwendig restauriert, sodass die Produktion von Bordeaux-Weinen auf höchstem Niveau möglich wurde. Der Rosé Les Hauts de Smith wird nur in kleinen Mengen nach traditionellen Methoden gekeltert. Nach einem mehrmonatigen Hefelager gewinnt er die Komplexität und Tiefe, um leichte Gerichte, Meeresfrüchte und grillierten Fisch vorzüglich zu begleiten.

Aromenprofil:
Zartes Lachsfarben. Verspieltes Bouquet nach frischgepflückten Himbeeren, Granatapfel und zarter Jasminduft. Am schlanken Gaumen mit ansprechender Beerensüße und fein nerviger Frische. Cranberrysaft und rote Johannisbeeren bis ins cremige Finale. Der perfekte Begleiter für den Sommer!

Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Salzgebäck, Horsd'œuvre, Quiche, Lachs und Krustentieren.Toll auch zu asiatischen Gerichten.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Artikelnummer:	0305223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Hauts de Smith Rosé

Bordeaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen 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