

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Eine Flasche voll provenzalischer Genusskultur



Beschreibung:

Der Zauber des Lichts in Frankreichs Süden inspirierte schon zahlreiche Künstlerinnen und Künstler zu genialen Bildern – heute ermöglicht diese Magie der Landschaft, das Terroir, das Zusammenwirken von Böden und Klima Winzer zu Höchstleistungen. Auch Weinmacherin Anais Millet vom Château Roseblood ist davon beeinflusst, das zeigt sie mit diesem großartigen Rosé voller Frische, Würze und Leichtigkeit.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rose mit goldenem Schimmer. Himbeeren und Grenadine in der fruchtbetonten Nase, auch Pfirsich, Mandelblüten und dezentes Rosenpärfüm dahinter. Zartcremiger Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frische und Fülle, immer wieder rote Beeren und nun auch Trauben und Marillen, verführerisch und beeindruckend zugleich.

Passt zu:

Zu Bouillabaisse ebenso lebendig wie zu Dorade vom Grill. Gleichermaßen harmoniert er mit provenzalischem Zwiebelkuchen, Thunfischtatar mit Limette oder gegrillten Hähnchenspießen mit Rosmarin.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château d'Estoublon
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	1394225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 94/100, Score 18/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.