



Beaurevoir

Tavel AOP, M. Chapoutier

Wer Rosé mag wird Tavel lieben

Beschreibung:

Dem Tavel entspringen mit die besten Roséweine dieser Welt, so sagt man. Bei Chapoutier entspringt die Qualität seiner Weine bereits dem Weinberg, daher hat er auch konsequent auf biodynamischen Weinbau umgestellt um seinen Reben die Kräfte der Natur zukommen zu lassen. So entstehen hier seit Jahren großartige Weine, die mittlerweile zu den wichtigsten der Rhone gehören. Der Tavel Rosé ist vollmundig und ausbalanciert, am Gaumen mit saftigen roten Früchten sowie einem würzigen Nachhall. Typisch Tavel!

Aromenprofil:

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

Subregion: Südliche Rhône

Produzent: M. Chapoutier

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): Bourboulenc, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Artikelnummer: 1224524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaurevoir

Tavel AOP
M. Chapoutier

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 17.5/20
Rebsorte(n): Bourboulenc, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.