

Fragile

Vin de France, Department 66

Dave Phinneys Roségenuss aus dem Roussillon

Beschreibung:

Department 66, die Inspiration für die gleichnamigen Weinberge und Weingüter, liegt nur zwei Stunden nördlich von Barcelona in der Region Roussillon in Frankreich. Mit einer Mischung aus 80-100 Jahre alten Reben produziert Dave Phinney Rot-, Rosé- und Weißweine aus Grenache, Syrah, Carignan und Mourvedre.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Rose mit lachsrosa Schimmer. Edles Fruchtbouquet mit Pfirsich in vielen Nuancen und Goldmelisse, unterlegt mit Himbeeren, Grenadine und dezenter Pink Grapefruit-Frische. Zartcremiger Gaumenfluss mit angenehmem Wechselspiel zwischen Fülle, Frucht und Frische, von Allem viel und gleichzeitig ausgewogen, wieder Pfirsich und rote Beeren, nun auch verführerische Vanillenote und Rosen, großartiger Rosegenuss 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Department 66
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	0940322



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fragile

Vin de France
Department 66

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.