



Whispering Angel

Côtes de Provence AOC, Caves d'Esclans

Hochklassiger Provence-Rosé mit Kultfaktor

Beschreibung:

Nach der Übernahme vom Château d'Esclans durch Sacha Lichine im Jahr 2006 hatte er die Vision, die besten Roséweine der Welt zu kreieren. Sacha führte in der Provence neue und innovative Weinbereitungstechniken ein, die den Stil der Roséweine aus dieser Region revolutionierten. Dies führte zur Kreation von Whispering Angel, einem Rosé von Weltklasse, der sich durch Leichtigkeit und Zugänglichkeit auszeichnet und so für Genuss und Vergnügen sorgt. Wie Sacha sagt: «Im Esclans-Tal flüstern die Engel. Wenn Sie diesen Wein trinken, werden Sie sie vielleicht hören...». Der Premium-Rosé kann ganztags getrunken werden und passt zu einer Vielzahl von Gerichten.

Degustationsnotiz:

(st) Glänzendes Rosé, in der Nase frische Kräuter der Provence, ein Fruchtcocktail aus Erdbeeren und Himbeeren, auch Pfirsich ist zu erkennen. Animierend und saftig-schmelzig im Mund. Daneben gefällt der perfekte Mix aus viel satter Frucht und feinsten Mineralität.

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: Caves d'Esclans

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Rolle (Vermentino), 8% Syrah, 2% Tibouren

Artikelnummer: 1020324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Whispering Angel

Côtes de Provence AOC
Caves d'Esclans

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Cinsault, 10% Rolle (Vermentino), 8% Syrah, 2% Tibouren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.