

L'Excellence Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

L'Excellence – das Flaggschiff des Châteaus St-Maur



Beschreibung:

Rosé macht nur im Sommer auf der Terrasse Spass? Von wegen! Frucht und Finesse dieses Kultgetränks kommen zu jeder Jahreszeit gut an. Das gilt insbesondere für den Excellence aus Cogolin bei St. Tropez. Er bietet sich als sensationeller Begleiter von Kalbsfilet, Geflügel, Fondue chinoise und Meerfisch an. Lassen Sie sich mit dieser Edelcuvée vom Lebensgefühl Südfrankreichs verführen.

Degustationsnotiz:

(st) Helles Rose mit lachsrosa Reflexen. Weißer Pfirsich und Aprikosenblüten in der delikaten Nase, auch Melone und Johannisbeeren. Eleganter Auftakt mit viel Finesse und wieder verführerischen Blütenaromen und Pfirsich, nun auch Nuancen von Erdbeeren und Mandelblüten, elegant bis ins zartcremige Finale.

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: Côtes de Provence AOP

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 40% Grenache, 25% Syrah, 20% Cinsault, 6% Rolle (Vermentino), 4% Cabernet S
3% Mourvèdre, 2% Tibouren

Artikelnummer: 1106123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Grenache, 25% Syrah, 20% Cinsault, 6% Rolle (Vermentino), 4% Cabernet Sauvignon, 3% Mourvèdre, 2% Tibouren
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
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.