



Rock Angel

Côtes de Provence AOC, Caves d'Esclans

Ein Provence-Rosé der Spitzenklasse

Beschreibung:

Cremig, komplex und mit viel Substanz

Degustationsnotiz:

Sattes Rosé. Betörendes Fruchtbukett mit roten Beerenfrüchten, Kirschen und dezenter Lavendelwürze. Saftiger Gaumen mit attraktiver Textur, enorme Reserven, nun auch Rosen und Flieder, beeindruckende Fülle bis ins druckvolle 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: Caves d'Esclans

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): Grenache, Rolle (Vermentino), Syrah, Cinsault

Artikelnummer: 1118620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rock Angel

Côtes de Provence AOC
Caves d'Esclans

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n): Grenache, Rolle (Vermentino), Syrah,
Cinsault
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen
empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis
10°C.