

Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards (Bio)

Provence Rose par excellence

Beschreibung:

Die Bastide (deutsch: Landhaus) wurde 1784 im typisch provenzalischen Stil erbaut. Angetrieben vom Ehrgeiz, präzise und unverwechselbare Weine herzustellen, werden für diese Cuvée ausschliesslich Trauben von ausgewählten Parzellen verwendet. Sie werden in tulpenförmigen Amphoren und Eichenfässern zu Wein. Um ein einwandfreies Gleichgewicht und aromatische Komplexität zu gewährleisten, wird Temperatur, Konzentration und Farbe an jeden Jahrgang angepasst. Als Ergebnis langwieriger Forschung und Innovation, enthüllt dieser Signatur-Wein all den Reichtum und die Prächtigkeit des Château Margüi Terroirs.

Degustationsnotiz:

Typisches Provence-Rose. Betörendes Fruchtbouquet mit unzähligen Nuancen von Rosen, Himbeeren und Grenadine, unterlegt von Pink-Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-sanfter Auftakt mit wiederum beeindruckender Fruchtvielfalt, von allem viel und perfekt ausgewogen, nun auch Peche-Melba und Vanille-Erdbeeren, süßlich-weich und dennoch großartige Spannung zeigend, von Anfang bis am Ende eine Liga für sich.

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: Skywalker Vineyards (Bio)

Ausbau: 5 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Artikelnummer: 1178120



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards (Bio)

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 19.5/20 |
| Rebsorte(n): | 50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2030 |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Ausbau: | 5 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |