



Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP, Domaine Thunevin-Calvet

Lebensfreude auf südfranzösische Art

Beschreibung:

Beim Rosé kommen sommerlich frische Farbe, Leichtigkeit und delikate Aromen zusammen – was könnte man sich mehr wünschen von einem Sommergetränk? Immer mehr Weingenießer entdecken den unkomplizierten Genuss und die Eleganz von Rosé. Rosé ist der Aperitif-Hit in der Nachmittagshitze und macht auch als Grillbegleiter eine gute Figur.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rose. Schönes Wechselspiel zwischen Himbeer-, Melonen- und Pfirsicharomen, feine Grapefruitnote dahinter. Angenehmer Fluss im fruchtbetonten Gaumen, gute Balance zwischen zartcremiger Fülle und zitrusartiger Frische, wieder viel rote Beeren und verführerische Pfirsichsüße, nun auch Kirschenblüten und Grenadine, unkompliziert und facettenreich zugleich.

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:	Domaine Thunevin-Calvet
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache Noir
Artikelnummer:	1240423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 90/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.