



Cuvée Augusta Rosé

Méditerranée IGP, Domaine de Leos (Bio)

Bio-Rosé aus der Provence

Beschreibung:

Der Charakter des Leos Rosé Cuvée Augusta entsteht durch die feine Mischung aus Grenache, welche dem Wein eine schöne Struktur und Aromen verleiht. Bourboulenc sorgt für die Fülle und Vermentino rundet den Wein mit seiner Lebendigkeit ab.

Degustationsnotiz:

Helles Rose mit feinem Granat. Fruchtbetontes Bouquet an Himbeeren und rote Johannisbeeren erinnernd, auch Goldmelisse und Pfirsich. Saftiger Gaumen mit guter Balance zwischen roter Frucht, geleeartiger Süsse und zartwürziger Frische, Lebensfreude und Charakter perfekt vereint, immer wieder neue Aromen zeigend, nun auch Mandarinen und Rosen, tänzerisch-saftig bis zum letzten Schluck.

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 de Leos (Bio)

Ausbau: imahltank

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

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Grenache, Bourboulenc, Vermentino

Artikelnummer: 1255022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Augusta Rosé

Méditerranée IGP
Domaine de Leos (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Grenache, Bourboulenc, Vermentino
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.