

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Sommergenuss aus St. Tropez in Rosé

Beschreibung:

Noch nie war das Angebot auf dem Markt und die Nachfrage nach Rosé größer als heute. Nach ein paar Jahren des Booms hat der Rosé einen festen Platz in den Herzen der Weingenießenden erobert. Rosé ist unglaublich vielseitig, er bietet unkomplizierten Genuss an einem warmen Sommernachmittag, er gewinnt aber auch als vielfältiger Essensbegleiter, zum Beispiel zu Grillgerichten, stetig an Beliebtheit.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Rosé. Himbeeren und Melone in der offenen Nase, auch Grenadine und faszinierende Facetten von Pink Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-weicher Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frucht, Frische und Süße, nun auch Erdbeergelee und Pfirsich Melba, fruchtbetonter Roségenuss 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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: St-Maur Diffusion

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 44% Cinsault, 30% Grenache, 11% Syrah, 9% Mourvèdre, 4% Rolle (Vermen
Carignan

Artikelnummer: 1306524



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 44% Cinsault, 30% Grenache, 11% Syrah, 9% Mourvèdre, 4% Rolle (Vermentino), 2% Carignan
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.