

Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Eine Flasche provençalischer Genusskultur



Beschreibung:

Das Château Estoublon thront im Herzen des Alpille-Massivs in der Provence. In der Ferne grüßt der Mount Ventoux, hier wird zwischen Weinbergen und Olivenbäumen die südfranzösische Lebenskunst gepflegt. Dieses mediterrane Flair kann man sich mit einer Flasche Roseblood Blanc direkt nach Hause holen. Seine lebendige Frische weckt Lebenslust und macht Vorfreude auf einen entspannten Abend.

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Weißer Pfirsich und frische Ananas in der ansprechenden Nase, feine Zitrusnoten und Birnenblüten dahinter. Auch im Gaumen vielschichtige weiße und gelbe Fruchtnoten, finessenreich und verführerisch zugleich, angenehme Fülle und herrlich frisch bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Zu Bouillabaisse ebenso stimmig wie zu Dorade vom Grill. Gleichermaßen harmoniert er mit provenzalischem Zwiebelkuchen, Wolfsbarsch mit Fenchel oder Zitronen-Poulet mit Kräutern.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château d'Estoublon

Ausbau: 1 Monat im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon

Artikelnummer: 1394124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1 Monat imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.