



2018 Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP Bio, Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Toller Aperitif oder perfekt zu gegrilltem Fisch und Fleisch

Beschreibung:

Im Esclans-Tal wird bereits seit der Antike Weinbau betrieben. Nur wenige Kilometer vom Meer entfernt herrscht mediterranes Klima mit geringen Niederschlägen im Frühjahr und im Herbst. Die Familie de Wulf vinifiziert nach biologischen Kriterien seit Jahren einen unserer beliebtesten Rosés. Er besticht mit seinem aromatischen Liebreiz nach getrockneten Früchten und Bananen und harmonisiert gut zur leichten Sommerküche.

Degustationsnotiz:

Feines, edles Lachsrosé, subtiler, feinwürziger Duft an Rosen, Bananen, Aprikosen und Trockenfrüchte erinnernd. Am Gaumen wie immer sehr fein und elegant, auf der mineralisch-kräuterwürzigen Seite mit null Kitsch-Faktor und purer Klasse. Rote, kandierte Beerenfrüchte, gute Substanz und Länge bis ins Finale. Erneut eine qualitative Benchmark mit Cru Classé Status in bester Bio-Qualität.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Domaine du Jas d'Esclans
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	6 Monate in Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2021
Traubensorte(n):	40% Cinsault, 20% Grenache, 15% Tibouren, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	1451018075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP Bio
Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 40% Cinsault, 20% Grenache, 15% Tibouren,
15% Mourvèdre, 10% Syrah
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Herstellung: 6 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren