

## 2020 Cazot Orange

Vin de France, Vallée des Aigles, Serodes & Kovac (Bio)

Facettenreicher Orangewein aus Roussillon

### **Beschreibung:**

Aufgrund des traditionellen Herstellungsverfahrens ist Orangewein strukturierter als modern vinifizierter Weißwein – weniger fruchtig, dafür gerbstoffreicher und oft sehr vielschichtig in der Aromatik. Deshalb besitzt diese Cuvée aus dem südfranzösischen Roussillon nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich einen ganz eigenständigen Charakter. Exzellent als Aperitif oder aber auch als raffinierter Essensbegleiter zu luftgetrocknetem Schinken, gegrillten Garnelen oder gereiftem Käse wie Manchego und Comté geeignet.

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich                             |
| <b>Produzent:</b>     | Serodes & Kovac                        |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20                            |
| <b>Ausbau:</b>        | im Stahltank                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeo |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1129520                                |



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cazot Orange**

Vin de France  
Vallée des Aigles  
Serodes & Kovac (Bio)

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                             |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18/20                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeo |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2026                         |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006    |
| <b>Ausbau:</b>        | im Stahltank                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %                                 |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren        |