



2020 L'Excellence Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

St-Tropez-Flair für gute Laune auf der Sommerparty

Beschreibung:

Rosé macht nur im Sommer auf der Terrasse Spaß? Von wegen! Frucht und Finesse dieses Kultgetränks kommen zu jeder Jahreszeit gut an. Das gilt insbesondere für den Excellence aus Cogolin bei St. Tropez. Er bietet sich als sensationeller Begleiter von Kalbsfilet, Geflügel, Fondue chinoise und Meerfisch an. Lassen Sie sich mit dieser Edelcuvée vom Lebensgefühl Südfrankreichs verführen.

Degustationsnotiz:

Helles Rose mit lachsrosa Reflexen. Weisser Pfirsich und Aprikosenblüten in der delikaten Nase, auch Melone und Johannisbeeren. Eleganter Auftakt mit viel Finesse und wieder verführerischen Blütenaromen und Pfirsich, nun auch Nuancen von Erdbeeren und Mandelblüten, elegant bis ins zartcremige Finale.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Provence

Produzent:

Château Saint Maur

Bewertung(en):

Gilbert & Gaillard 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20

Ausbau:

4 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

40% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 1.66% Rolle (Vermentino), 1.66% Tibouren, 1.66% Carignan

Artikelnummer:

1106120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Gilbert & Gaillard 92/100, Parker 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 40% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 1.66% Rolle (Vermentino), 1.66% Tibouren, 1.66% Carignan
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren