



2021 La Réserve Rosé

Bandol AOC, Domaine de Frégate, Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Küchenbegleiter mit Power

Beschreibung:

Probieren Sie ihn zu kräftigem Fisch, aber ebenso kann er auch ein Steak auf dem Grill oder einen Braten mühelos begleiten. Großartig auch zur asiatischen Küche. Kein Aperitif-Rosé, sondern ein hervorragender Wein, der auch ein paar Jahre locker auf der Flasche hält.

Degustationsnotiz:

Edles, helles Lachsrosé, zeigt im Duft bereits seinen Nachhall und eindringliche Würze, frische Kräuter mit zarter Zitrusfrucht und roten Beeren hinterlegt. Am Gaumen ein kräftiger, dichter Rosé, der die typische Komplexität Bandols mitbringt: Exotische Früchte mit einem Strauß frischer Kräuter, Veilchen, Rosenblätter, Thymian mit einer super feinen und subtilen Tanninstruktur, die ihn zu einem idealen Speisebegleiter auch kräftiger Speisen machen

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:	Domaine de Frégate
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Mourvèdre, 35% Grenache Noir, 25% Cinsault
Artikelnummer:	1059221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Réserve Rosé

Bandol AOC
Domaine de Frégate
Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Mourvèdre, 35% Grenache Noir, 25% Cinsault
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren