



2021 Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP (Bio)

Provence-Rosé aus der Nähe des malerischen Dorfs Lourmarin

Beschreibung:

Die Reben begleiten, ohne sie zu kontrollieren: Valentine Tardieu-Vitali setzt diese Überzeugung auf Château la Verrerie um, mit der Absicht, das Terroir bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Im Einklang mit der Natur zelebriert sie die Werte der Vergangenheit und lässt sie mit denen der Zukunft verschmelzen.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rose mit lachsfarbenem Schimmer. Weinbergpfirsich und Walderdbeeren in der beerigen Nase, auch rote Johannisbeeren, Kirschen und edle Goldmelisse. Angenehme Gaumenfülle mit zartcremigem Fluss und großartiger Balance, wieder viel rote Frucht, nun auch Grenadine und Himbeeren, saftig weich bis ins animierende 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
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Château La Verrerie
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	51% Grenache Noir, 31% Cinsault, 9% Mourvèdre, 7% Carignan, 2% Syrah
Artikelnummer:	1172321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	51% Grenache Noir, 31% Cinsault, 9% Mourvèdre, 7% Carignan, 2% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren