

## 2020 Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards (Bio)

Provence Rose par excellence



### **Beschreibung:**

Die Bastide (deutsch: Landhaus) wurde 1784 im typisch provenzalischen Stil erbaut. Angetrieben vom Ehrgeiz, präzise und unverwechselbare Weine herzustellen, werden für diese Cuvée ausschliesslich Trauben von ausgewählten Parzellen verwendet. Sie werden in tulpenförmigen Amphoren und Eichenfässern zu Wein. Um ein einwandfreies Gleichgewicht und aromatische Komplexität zu gewährleisten, wird Temperatur, Konzentration und Farbe an jeden Jahrgang angepasst. Als Ergebnis langwieriger Forschung und Innovation, enthüllt dieser Signatur-Wein all den Reichtum und die Prächtigkeit des Château Margüi Terroirs.

### **Degustationsnotiz:**

Typisches Provence-Rose. Betörendes Fruchtbouquet mit unzähligen Nuancen von Rosen, Himbeeren und Grenadine, unterlegt von Pink-Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-sanfter Auftakt mit wiederum beeindruckender Fruchtvielfalt, von allem viel und perfekt ausgewogen, nun auch Peche-Melba und Vanille-Erdbeeren, süßlich-weich und dennoch großartige Spannung zeigend, von Anfang bis am Ende eine Liga für sich.

### **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 Margüi

### **Bewertung(en):**

Score 19.5/20

### **Ausbau:**

5 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2030

### **Rebsorte(n):**

50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

### **Artikelnummer:**

1178120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bastide de Margüi Rosé**

Côteaux Varois en Provence AOP  
Skywalker Vineyards (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren