

2021 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.

Degustationsnotiz:

. Lachsrosa mit goldenem Schimmer. Melone und Stachelbeeren in der zartwürzigen Nase. Auch Holunderblüten und Quittengelee. Saftiger Gaumen mit guter Balance, dezente Kerbelwürze und gleichzeitig honigartige Süsse, nun auch Reineclauden und Erdbeeren, angenehmer Fluss bis ins fruchtbetonte Finale.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Serodes & Kovac
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	45% Grenache Gris, 40% Grenache Blanc, 8% Muscat d'Alexandrie, 7% Maccabeu
Artikelnummer:	1129521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cazot Orange

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

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 45% Grenache Gris, 40% Grenache Blanc, 8%
Muscat d'Alexandrie, 7% Maccabeu
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren