



2021 Beaurevoir

Tavel AOC, M. Chapoutier

Wer Rosé mag wird Tavel lieben

Beschreibung:

Dem Tavel entspringen mit die besten Roséweine dieser Welt, so sagt man. Bei Chapoutier entspringt die Qualität seiner Weine bereits dem Weinberg, daher hat er auch konsequent auf biodynamischen Weinbau umgestellt um seinen Reben die Kräfte der Natur zukommen zu lassen. So entstehen hier seit Jahren großartige Weine, die mittlerweile zu den wichtigsten der Rhone gehören. Der Tavel Rosé ist vollmundig und ausbalanciert, am Gaumen mit saftigen roten Früchten sowie einem würzigen Nachhall. Typisch Tavel!

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:	Rhone
Subregion:	Südliche Rhône
Produzent:	Chapoutier
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Artikelnummer:	1224521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Beaurevoir

Tavel AOC
M. Chapoutier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren