



2022 Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP, Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Der Provence-Rosé macht jeden Aperitif zum Fest

Beschreibung:

Im Esclans-Tal wird bereits seit der Antike Weinbau betrieben. Nur wenige Kilometer vom Meer entfernt herrscht mediterranes Klima mit geringen Niederschlägen im Frühjahr und im Herbst. Die Familie de Wulf vinifiziert nach biologischen Kriterien seit Jahren einen unserer beliebtesten Rosés. Er besticht mit seinem aromatischen Liebreiz nach getrockneten Früchten und Bananen und harmonisiert gut zur leichten Sommerküche.

Degustationsnotiz:

(st) Strahlendes Rosé. Subtiler und typischer Duft reifer Himbeeren, Papaya und Rosenblättern, mineralisch untermalt. Zeigt wie immer viel Eleganz und Finesse, geprägt durch mineralisch-würzige Art, pure Klasse. Im Gaumen anregende Aromatik von Himbeeren und Lavendel, bestens eingebundener Fruchtsäure und cremig-weich bis ins tänzerische Finale. Die Referenz seiner Klasse.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Jas d'Esclans
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah
Artikelnummer:	1451022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Jas d'Esclans Rosé

Cru Classé Provence AOP

Domaine du Jas d'Esclans (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Grenache, 30% Cinsault, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-01
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren