



2022 Saint-M Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Provence für viele Gelegenheiten

Beschreibung:

Die Reihe Saint-M entwickelt Genussweine, die sich ideal als Aperitif oder für einen Moment der Geselligkeit eignen. Diese Reihe pflegt einen flexiblen und ausdrucksstarken Stil. Diese Cuvée, die in Rosé, Weiß und Rot erhältlich ist, ist eine Genuss-Cuvée; die Cuvée der Feinschmeckermomente.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Rose. Himbeeren und Melone in der offenen Nase, auch Grenadine und faszinierende Facetten von Pink Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-weicher Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frucht, Frische und Süsse, nun auch Erdbeergelee und Pêche Melba, fruchtbetonter Rosegenuss bis zum letzten Schluck.

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 Saint Maur

Bewertung(en): Score 18/20

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Rebsorten

Artikelnummer: 1106022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Saint-M Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Rebsorten
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren