



Mlle Ladubay Rosé

Produit de France, Bouvet-Ladubay

Beliebt und begehrt

Degustationsnotiz:

Helles Rosé mit feinen, violetten Reflexen. Rotbeeriger Duft nach Himbeeren und frisch gepflückten Erdbeeren, auch ein Hauch Zitronengras. Am Gaumen wiederum kleine, rote Beeren, mit angenehmer Mousse und einem Hauch Fruchtsüsse, viel Schmelz und von feiner Struktur bis ins angenehm lange Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Produzent: | Bouvet Ladubay |
| Bewertung(en): | Score 17/20 |
| Herstellung: | 6 Monate in Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Traubensorte(n): | Cabernet Franc |
| Originalgebinde: | 6er-Karton |
| Artikelnummer: | 18323--075C6100 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Mlle Ladubay Rosé

Produit de France
Bouvet-Ladubay

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 17/20 |
| Traubensorte(en): | Cabernet Franc |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Herstellung: | 6 Monate in Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |