

Le Pas du Moine Rosé BIO AOC Côtes-de-Provence

Reintönig - angenehm - würzig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Produzent

Château Gassier

Jahrgang

2020

Flaschengröße

150 cl

Alkoholgehalt

13%

Kulinarik

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, Lachstartar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten.

Rebsorte

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah, Ugni-Blanc

Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

Genussreife

ab 2019

Trinktemperatur

9 - 12 °C

Artikelnummer

31268920

Ausbau

Inox

ÜBER DEN WEIN

Die Provence bietet ausgezeichnete Voraussetzungen für den Rebbaus. Im Sommer kann - vor allem im Landesinneren - das Thermometer auf weit über 30° C steigen. Der Mistral jedoch sorgt für Abkühlung. Die Winzer fürchten einzig den Hagel, der die Ernte in Minuten vernichten kann. Häufig werden die Weine durch „saignée“ (Ausbluten) gewonnen. Der Most bleibt auf der Maische, bis er den gewünschten Farbton erreicht hat. Nach der Maischestandzeit, die oft nur ein paar Stunden dauert, wird er, ohne zu pressen, abgezogen.

Gesamteindruck: Ein Sommerwein par excellence, guter Speisebegleiter.



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Blasses Lachsrosa mit warmem rotgoldenen Schimmer, „blush“, mittlere Farbdichte.

Aromatik

Aromatik: Reintönige Nase von mittlerer Intensität, reif- fruchtig, Aromen von Himbeeren, ein Hauch englischer Bonbon, leichte kräuterige Noten im Finale.

Körper

Körper: Mittlerer Auftakt, typische Frische, graziler Körper, im Gaumen Noten nach Himbeeren, verführerische süsse Frucht mit einem langen Nachhall.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch