

# Gassier Côtes de Provence Rosé BIO

Filigran – verführerisch – frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Frankreich	Cinsault, Grenache, Syrah, Vermentino
<b>Produzent</b>	<b>Verschlussotyp</b>
Château Gassier	Kunststoffstopfen
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2024	ab sofort
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	7 - 8°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
13%	31269724
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Passt zu leichten Gerichte, vegetarischen Menüs, Gemüsequiche, Jakobsmuschel oder Thunfisch, Geflügel.	Inox



## ÜBER DEN WEIN

Die AOC Côtes de Provence bildet seit 1977 ein grosses Dach über den Rebflächen des Departements Var. Im fein- fruchtigen Rosé kommt der «Esprit» des Château Gassier zum Ausdruck. Das vielfältige Terroir der Region Sainte-Victoire und die klassischen Rebsorten lassen die Winzer Weine von unwiderstehlichem Charme keltern. Sie drücken das Lebensgefühl und die Leichtigkeit des «Seins» aus.

Gesamteindruck: Ein herrlich frischer Rosé, für viele Gelegenheiten mit einem tollen Trinkfluss.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Blasses Lachsrosa mit jugendlichem grau-violetten Schimmer.

### Aromatik

Aromatik: Intensive, reintonige Nase, frisch-fruchtig, Aromen von Aprikosen und Pfirsich, Himbeernote, Erdbeere.

### Körper

Körper: Graziler, mittlerer Körper, verführerische Fruchtnoten, frisch und ausgewogen.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)