

# Rosé Côtes de Provence AOC

Filigran – verführerisch – frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Herkunft

Frankreich

## Rebsorte

Cinsault, Grenache, Syrah, Vermentino

## Produzent

Château Gassier

## Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

## Jahrgang

## Genussreife

ab sofort

## Flaschengrösse

75 cl

## Trinktemperatur

7 - 8°C

## Alkoholgehalt

12.5%

## Artikelnummer

31269725

## Kulinarik

Passt zu leichten Gerichte,  
vegetarischen Menüs, Gemüsequiche,  
Jakobsmuschel oder Thunfisch,  
Geflügel.

## Ausbau

Inox

## ÜBER DEN WEIN

Die Cuvée Gassier verkörpert die Essenz eines inspirierten und zugleich authentischen Provence-Ausdrucks. In ihr spiegelt sich das Terroir jeder einzelnen Parzelle wider. Dieser biologisch zertifizierte Côtes de Provence entsteht aus einer sorgfältigen Selektion der Trauben sowie einer präzisen Vinifikation und Assemblage. Das Ergebnis ist ein Wein von bemerkenswerter Spannung, strahlender Frische und perfekter Balance – elegant, lebendig und typisch für seine Herkunft.

Passt zu leichten Gerichte, vegetarischen Menüs, Gemüsequiche,  
Jakobsmuschel oder Thunfisch, Geflügel.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Klares helles Lachsrosa.

### Aromatik

Mittlere Intensität der Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Grapefruit,  
Honigmelone, weissen Blüten und ein Hauch vegetale Noten.

### Körper

Trocken mit einer präsenten, frischen Säure, feinen Gerbstoffen, einem schlanken Körper und Aromen mittlerer Intensität von Erdbeeren, Himbeeren, Grapefruit, Honigmelone, Eisbonbons, weissen Blüten und ein Hauch vegetale Noten. Der Abgang ist aromatisch und von mittlerer Länge.

### Gesamteindruck

Ein herrlich frisch-fruchtiger Rosé, typisch für die Côtes-de-Provence.



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