



2019 Ro-Rée

St-Joseph AOP, Domaine Louis Chèze

Grossartiger und rarer weisser Saint-Joseph

Beschreibung:

Die Familie Chèze besitzt im berühmten Ort Saint Joseph 4 Hektar, die ausschliesslich mit den weissen Rebsorten Roussanne und Marsanne bepflanzt sind. Die Granitböden verleihen dem Weisswein eine betörende Frische. Die Aromatik und der weiche Schmelz rühren vom Ausbau in 20% neuen und 80% gebrauchten französischen Eichenholzfässern her. Der Ro-Rée ist ein passender Begleiter zu hellen Fleischsorten.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Strohgelb, dezente Zitrusnoten, Orangenzesten, Noten von Akazienhonig mit einer deutlich mineralisch-würzigen Ader sowie zarten Röstaromen. Am Gaumen saftig, grosszügig und gehaltvoll, vereint Kraft und Finesse seines einzigartigen Terroirs auf das Feinste.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Rhone |
| Subregion: | Nördliche Rhône |
| Produzent: | Chèze Louis |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 9 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Rebsorte(n): | 60% Marsanne, 40% Roussanne |
| Artikelnummer: | 0976619 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ro-Rée

St-Joseph AOP
Domaine Louis Chèze

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 60% Marsanne, 40% Roussanne |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 9 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |