



## 2022 L'Excellence Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Kunst und Wein aus St. Tropez

### Beschreibung:

Die Familie Zannier hat sich in Cogolin, in der Nähe von St. Tropez, einen Traum erfüllt. Auf ihrem Weingut verbinden sie ihre beiden Leidenschaften Wein und Kunst. Während sich die Tochter mit ihrer Kunstgalerie eine beachtliche Reputation erarbeitet hat, haben sich die Eltern zu gefragten Rosé-Spezialisten entwickelt. Der Excellence ist in den besten Restaurants und Lounges der Côte d'Azur vertreten und lässt die Mövenpick-Kundinnen und -Kunden ins Schwärmen geraten.

### Degustationsnotiz:

(st) Helles Rose mit lachsrosa Reflexen. Weisses Pfirsich und Aprikosenblüten in der delikaten Nase, auch Melone und Johannisbeeren. Eleganter Auftakt mit viel Finesse und wieder verführerischen Blütenaromen und Pfirsich, nun auch Nuancen von Erdbeeren und Mandelblüten, elegant bis ins zartcremige Finale. Provence Rose in Perfektion mit einem Hauch Pêche-Melba.

### Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

### Herkunftsland:

Frankreich

### Region:

Provence

### Produzent:

Château Saint Maur

### Bewertung(en):

Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20

### Ausbau:

4 Monate im Stahltank

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

13.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2028

### Rebsorte(n):

32% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Tibouren, 5% Rolle (Vermentino)

### Artikelnummer:

1106122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **L'Excellence Rosé**

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP  
Château St-Maur

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 32% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Tibouren, 5% Rolle (Vermentino)  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren