

2023 Clos St-Vincent Rosé

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

Rarität aus den besten Parzellen von St. Tropez



Beschreibung:

Das geschichtsträchtige Adelsschloss «Château Saint-Maur Cru Classé» wurde Ende des 19. Jahrhunderts erbaut und liegt im Maures-Massiv in Cogolin. Hier, im Herzen des Golfs von Saint-Tropez, befindet sich ein grosser Weinberg, der sich über drei Parzellen erstreckt: die Parzelle Saint-Maur, die Parzelle Clos Saint-Vincent und die Parzelle Clos de Capelune. Die Trauben für diesen Rosé stammen aus Clos Saint-Vincent, eine der besten Parzellen in St. Tropez. Es gibt nur kleinste Erträge, die sorgfältig von Hand geerntet werden. Pro Jahrgang werden lediglich 600 Magnumflaschen abgefüllt – eine Rarität, die Sie unbedingt probieren müssen!

Degustationsnotiz:

Sattes Rose mit himbeerfarbenen Reflexen. Kirschen und reifer Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Erdbeeren und dezentes Rosenparfüm. Cremig-weicher Auftakt mit grossartiger Balance zwischen Frische und süsser Frucht. Kirschen und rote Beeren in etlichen Nuancen, begleitet von Grenadine und Johannisbeeren, cremig-weich bis ins fruchtbetonte Finale.

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):	Score 19.5/20
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren
Artikelnummer:	1162523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren