



2024 Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Degustationsnotiz:

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. Weisser Pfirsich und frische Ananas in der ansprechenden Nase, feine Zitrusnoten und Birnenblüten dahinter. Auch im Gaumen vielschichtige weisse und gelbe Fruchtnoten, finesseneich und verführerisch zugleich, angenehme Fülle und herrlich frisch bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Provence

Produzent: Château d'Estoublon

Bewertung(en):

Ausbau: 1 Monat im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Rebsorte(n): 63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon

Artikelnummer: 1394124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc,
14% Clairette, 6% Sémillon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 1 Monat im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren