



Côteaux d'Aix en Provence AC 2025

Bio-Wein

Duft von Wildrosen, Cassis und Himbeeren, voller Körper, feine Würze, viel Schmelz, frisch und nachhaltig

Winzer: Beupré

Region: Provence

Rebsorte: 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Cinsault

Farbe: rosé

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu gegrillten Calamari und Scampi, zu Baguette mit Weichkäse

0.75 l – Bestellnummer n220025

Beupré Provence

Saint-Cannat gehört zum Arrondissement Aix-en-Provence. Auf 40 Hektar produziert Baron Double dort jährlich 150.000 Flaschen. Die Böden bestehen aus kalkhaltigem Lehm. Bei der Weinbereitung des Rosés liefert das klassische Saigné-Verfahren (Saftabzug) die

Eleganz und die Frucht, ein Teil Pressmost sorgt für die Struktur. Der hellfarbige Rosé zeigt ein dezentes Bukett, eine mineralische Struktur, eine milde Säure und ein saftiges Tannin.