

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: Beaupré
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

1.50 l – Bestellnummer n220125

Beaupré
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.

Abbildung unverbindlich