



Côtes de Gascogne IGP Rosé de Pressée 2017

Fruchtig mit Himbeere und
Johannisbeere, würzig mit feiner
Pfeffernote, frisch und animierend

Winzer: Château du Tariquet

Region: Gascogne

Rebsorte: 30% Merlot, 30% Cabernet Franc, 25%
Syrah und 15% Tannat

Farbe: rosé

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 11.5 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Zu Tapas und Salaten, für den
Grillabend

0.75 l – Bestellnummer n230417

Mondial du Rosé: Silbermedaille

Château du Tariquet Gascogne

Dieses Gebiet im Südwesten Frankreichs ist, wie das von der Familie Grassa 1912 gegründete Château du Tariquet, berühmt für den Armagnac, der hier seit Jahrhunderten durch Destillation der regionalen Weine erzeugt wird. Yves Grassa erkannte als einer der ersten Anfang der 1980er-Jahre das Potential der Region als Weinbaugebiet.

Gerade die weißen Rebsorten haben hier bei einem ozeanisch gemäßigten Klima ideale Voraussetzungen, um aus ihnen leichte, duftige Weine zu erzeugen. Für seine Verdienste wurde Yves Grassa 1987 anlässlich der 'Wine & Spirits Challenge' in London zum 'Winzer des Jahres' gewählt.