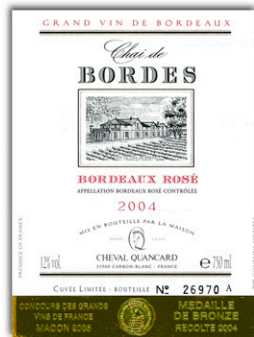


Chai de Bordes Bordeaux Rosé (Roséwein)



Diese Cuvée wird aus Merlot- und Cabernet-Trauben gewonnen, die nach mehrstündiger Standzeit nach dem Einmischen eine Kaltmazeration durchlaufen.

Der Wein

Sortenbestand: Merlot und Cabernet
Ausbau: in wärmerregulierten Edelstahltanks
Lagerpotenzial: 1 bis 2 Jahre

Verkostungsnotizen

Sehr hübsche Farbe von Rosenblütenblättern.
Ein angenehmes Bouquet mit Noten frische Beeren (Himbeeren, Waldbeeren).
Im Mund fleischig, gefällig, geschmacksintensiv und spritzig,
leicht prickelnd, was ihn noch erfrischender macht.

Essen & Wein

Servieren Sie ihn als Aperitif, zu Schweinefleisch (Schulterstück "à la diable", Schweinskotelett, Schweinebraten nach Florentiner Art), Nudelgerichten oder Pizza.

