

Mourgues du Grès, „Les Galets Rosés“, rosé

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Mourgues du Grès - Côstières de Nîmes
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS050108

Welch ein hedonistischer Trinkgenuss für wirklich anspruchsvolle Liebhaber eines erfrischenden und dennoch hoch aromatischen Rosés. Aber auch Weinliebhaber, die normalerweise nicht zu einem Rosé greifen, sollten diesen hochwertigen, frischen, fruchtigen aus Syrah und Grenache vinifizierten Ausnahmerosé und Testsieger der großen FEINSCHMECKER-Degustation Südfrankreich unbedingt einmal probieren. In der Nase schmeichlerische, sehr intensive Aromen von Waldhimbeeren, Brombeeren und Sauerkirschen, feinst verwoben mit eleganten Zedernholz-, Pfeffer-, Tabak- und Gewürznoten. Am Gaumen sehr saftig und anregend mit einer pikanten Paprikanote, einer erfrischenden Säure und einer feinkörnigen Tanninstruktur. Ein traumhafter Rosé, der zu gehobener Küche wie Garnelen oder Hummer mit Krustentiersoße oder Steinbutt mit sautierten Shitakepilzen hervorragend mundet, der aber selbstverständlich auch zu einfachen Grillgerichten, Merguez oder Knabberereien kredenzt werden kann. Einer der besten



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, aber aufgrund seines Entwicklungspotentials auch noch bis weit ins Jahr 2010 hinein

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

