



Rosé Réserve Grand Veneur - Bio

Produzent	Alain Jaume & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Côtes du Rhône AOP
Jahrgang	2017
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Syrah (40%), Grenache Noir (40%), Mourvèdre (20%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.4 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl

Bereits seit dem Jahr 1826 kultiviert die Familie Jaume Rebberge in Châteauneuf-du-Pape. Im Jahre 1979 gründeten Odile und Alain Jaume die Domaine Grand Veneur. Heute sind deren Söhne Christophe (Vinifikation und Administration), Sébastien (Rebberge und Vinifikation) und Tochter Hélène (Kommerzialisierung) für das Weingut verantwortlich.

Der lachsfarben schimmernde Rosé zeigt sich hocharomatisch mit frischen Noten von Erdbeeren, Mango sowie feiner Minze. Am Gaumen hat er eine gute Struktur mit Kirschfrucht, edler Frische und noblem Ausdruck. Er begleitet sommerliche Salate und passt zum Grillen und Chillen.