

Panchille Rosé



Produzent	Château Panchille
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Bordeaux Rosé AOC
Jahrgang	2017
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	3000 Flaschen
Preis CHF	13.50

Das kleine Château Panchille macht schlicht einen grossen Rosé. Beeindruckend brillant ist die Frucht mit Rhabarber, Himbeeren und Kirschen, kristallklar definiert und von kühler Eleganz. Im Mund zeigt sich eine feine Struktur und wiederum viel Frucht und Finesse. Eine graziöse Erscheinung!