



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 Edeltank 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!