

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé AOC

Nach so vielen Jahren Erfahrung mit den Weinen von Eole können wir sagen: Dürften wir nur einen einzigen Rosé im Programm haben, es wäre dieser. Frischer, eleganter Duft nach Himbeeren mit einem Hauch an Würze. Am Gaumen füllig, cremig, sehr ausgewogen mit langem Nachhall. Aus Grenache 60 %, Cinsault 20 %, den Rest teilen sich Syrah, Counoise und Carignan. Eine Klasse für sich! Seit dem Jahrgang 2023 (umwelt-) bewusst in eine extra leichte Flasche gefüllt.

JG 2022 88/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 87/100 Punkte
Meinings Internationaler Rosé Preis 2023

Erzeuger:	Domaine d'Eole
Anbaugebiet:	Coteaux d'Aix-en-Provence
Rebsorte:	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Meeresfrüchten, Gratins
Artikel-Nr.	15863
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	4,6
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	83
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	ausgewogen

