

Carriere-Pradal Rosé / Domaine de la Massole

Herkunft:	Servian / AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	80% Syrah, 20% Grenache
Ausbau:	Edelstahltank
Auszeichnungen:	Concours Mondial Bruxelles 2023: Goldmedaille
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre
Alkohol:	13%
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Blasses Rosa mit leuchtenden Reflexen.

Nase:
Der Rosé der Domaine de la Massole zeichnet sich durch eine offene und aromatische Nase nach Himbeere, Erdbeere und Kirsche aus.

Mund:
Dieser wunderschöne Rosé vereint ein intensives Geschmackserlebnis und Frische mit grosser Eleganz und Ausgewogenheit.

Trinkempfehlung

Ideal zu Grilladen, Paëlla, grilliertem Fisch mit Kräutern, Lamm an Knoblauch, Huhn oder aber auch ganz einfach zum Apéro.

Ausschanktemperatur: 10 - 12° C / Wein kühl servieren!