

MAS NOIR Le Grand Rosé / Château Ministre

Herkunft:	Mauguio/ IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	80% Syrah saignée, ?
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	Im Eichenfass
Lagerfähigkeit:	3 – 4 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Intensives, dunkles Lachs mit pinken Reflexen.

Nase:

In der Nase entfaltet sich eine intensive Aromatik von reifen Himbeeren und saftigen Erdbeeren – ein wahres Fruchtf Feuerwerk, das die Sinne belebt und Lust auf den ersten Schluck macht.

Mund:

Am Gaumen spiegeln sich die fruchtigen Aromen wider – sanft und doch intensiv zugleich. Die harmonische Balance zwischen Fülle und Frische verleiht ihm eine elegante Struktur. Der Abgang ist langanhaltend, kraftvoll und dennoch erfrischend. Ein aussergewöhnlicher Rosé, der weit mehr kann als nur ein Apéro-Begleiter zu sein – er überzeugt auch zu leichten Gerichten und geselligen Sommerabenden.

Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro oder zu weissem Fleisch, einer leichten Fleischplatte am Sommerabend, Barbecues oder vegetarischen Menüs.

Ausschanktemperatur: 8 - 10° C / Wein kühl servieren!