

Whispering Angel / Les Caves du Château d'Esclans

Herkunft:	La Motte en Provence / AOP Côtes de Provence
Traubensorten:	Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah
Ausbau:	Im Stahltank
Lagerfähigkeit:	1 - 2 Jahre
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	37,5 cl, 75 cl 150 cl

Degustation



Auge:

Blasses pfirsichrosa mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

Im Glas entfaltet sich ein frisches, sommerliches Bouquet mit Aromen von Cantaloupe-Melone und Kräutern der Provence. Dazu gesellen sich Düfte von Erdbeeren, Himbeeren und leicht herben Cranberries, begleitet von feinen floralen Noten. Die typische Provence-Würze verleiht dem Wein zusätzliche Frische und Leichtigkeit – ein animierender Duft, der Lust auf mehr macht.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Whispering Angel wunderbar ausbalanciert und erfrischend, mit eleganter Struktur und lebendiger, fein eingebundener Säure. Die fruchtigen Noten setzen sich harmonisch fort und werden von einer dezenten Mineralität getragen, die dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht. Trocken, zugleich saftig und geschmeidig, überzeugt er mit animierendem Trinkfluss und einem perfekten Zusammenspiel von reifer Frucht und feiner Frische. Der Abgang ist langanhaltend und hinterlässt zarte Noten frischer Beeren – ideal für warme Sommertage und genussvolle Abende.

Trinkempfehlung

Ideal zu leichten, sommerlichen Gerichten, Fisch, weissem Fleisch sowie zu asiatischer Küche oder Pasta – oder einfach als stilvoller Begleiter warmer Sommertage und entspannter, lauer Abende unter Freunden.

Ausschanktemperatur: 8 – 12°