

## Rock Angel / Les Caves du Château d'Esclans

<b>Herkunft:</b>	La Motte en Provence / AOP Côtes de Provence
<b>Traubensorten:</b>	Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah
<b>Ausbau:</b>	70% im Edelstahltank, 30% in demimuids (600 Liter Fässer aus französischer Eiche)
<b>Lagerfähigkeit:</b>	1 - 2 Jahre
<b>Alkohol:</b>	13,5% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl 150 cl

### Degustation



#### **Auge:**

Blasses pfirsichrosa mit leuchtenden Reflexen.

#### **Nase:**

Zarte Aromen von roten Beeren wie Himbeere und Johannisbeere verbinden sich mit Noten von rosa Grapefruit, floralen Nuancen von Rose und Jasmin sowie einer feinen Mineralität. Ein Hauch Eiche verleiht dem Rock Angel ein elegantes, cremiges Mundgefühl und zusätzliche Tiefe.

#### **Mund:**

Lebendiger, frischer Auftakt mit eleganter, seidiger Textur. Am Gaumen reichhaltig und kraftvoll, getragen von einer präzisen, festen Säure. Die feine salzig-mineralische Struktur und dezente Holznoten führen in ein langes, seidiges Finale. Ein stilvoller, durchweg eleganter Rosé mit mehr Tiefe und Struktur als der Whispering Angel – perfekt für Liebhaber mineralischer Weine wie Sancerre.

### Trinkempfehlung

Ideal zu mediterraner Küche aller Art – von Fisch, Austern- und Meeressfrüchten über Pasta bis hin zu Antipasti und Bruschette. Aber auch zu weissem Fleisch sowie zur asiatischen Küche.

Ausschanktemperatur: 8 – 12°