Rosé «Le Crétacé»

Produzent	Alain Jaume & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Tavel AOC
Jahrgang	2023
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Grenache Noir (60%), Syrah (30%), Mourvèdre (10%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.8 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2026
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker: 90/100
Preis CHF	18.50

Mit über 2500 Sonnenstunden ist Tavel eines der meistbegünstigten Weingebiete an der Côtes du Rhône und die einzige Region, in der ausschliesslich Rebsorten für Roséweine angebaut werden. Hier produziert die Familie Jaume ihren Rosé «Le Crétacé» aus der Rebsorte Grenache Noir, ergänzt mit Syrah und Mourvèdre. Auffällig in der Nase sind die frischfruchtigen Aromen von reifen Sauerkirschen und anderen roten Kernfrüchten. Im fruchtig-vollmundigen Geschmack dominiert wiederum Kirsche mit Noten von reifem Pfirsich. Ein wunderbarer Begleiter zu pikant gewürzter Sommerküche und auch zu asiatischen Gerichten.