Rosé «Le Crétacé» 2023

Produzent	Alain Jaume & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Tavel AOC
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Grenache Noir (60%), Syrah (30%), Mourvèdre (10%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2027
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Parker: 90/100

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.