Bandol Rosé «Cuvée Spécial»

Produzent	Domaine de l'Olivette
Land/Gebiet	Frankreich/Provence
Appellation	Bandol AOC
Jahrgang	2023
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Mourvèdre (50%), Cinsault (25%), Grenache Noir (25%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.9 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2027
Inhalt	75 cl

Dieser Wein von der Domaine de l'Olivette ist ein klassischer Bandol-Rosé mit Alterungspotenzial, ohne seine Frische zu verlieren. Kenner trinken ihn oft erst nach zwei oder drei Jahren, denn dann schmeckt er richtig gut. Die substanzielle «Cuvée Spéciale» aus Mourvèdre, Grenache und Cinsault begeistert mit ihrem Aroma von wilden Beeren und mediterranen Kräutern. Unser Tipp: Nicht zu kühl und im Burgunderglas servieren.