Les Maîtres Vignerons de la Presqu’île de Saint-Tropez

Fleur de Mer Provence Les Maitres Vignerons



Art.-Nr.:	621330-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Rebsorten:	Grenache, Cinsault, Carignan
Serviertemperatur:	8
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	Provence
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rose
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	AOP -> Appellation d'origine protégée
EAN:	3245020000075

Preise

Flasche 11,00 € brutto

Preis pro Liter: 14,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Der Fleur de Mer strahlt mit einem lachsfarbenen Roséton aus dem Glas
• In der Nase Duft nach Himbeeren und Blüten, etwas Pfirsich und ein Hauch Lavendel.
• Am Gaumen frisch, leichter Schmelz, mit animierender Saftigkeit und Finesse, samtig mit feiner Säurestruktur.
• Ein unbeschwerter Trinkgenuss zu einem Top-Preis!
• Empfehlung: Gekühlt bei 8 Grad Celsius zu leichten Fischgerichten, Sommersalaten mit frischen Himbeeren oder Ziegenfrischkäse sowie zu Gerichten der südfranzösischen Küche. Wir empfehlen, diesen Wein in seiner Jugend zu trinken!
Anbaugebiet: Provence
Region: Côtes de Provence

Die Côtes de Provence liegt im Osten der Provence und umfasst ca. 20.000 ha Rebfläche. Die Rosés und Rotweine werden generell aus mindestens zwei Rebsorten produziert. Die Hauptrebsorten sind Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah und Tibouren. Sie müssen zu mindestens 70% in den Cuvées enthalten sein.

Rebsorte: Grenache, Cinsault und Carignan sind in der Provence seit eh und je die bevorzugten roten Sorten für feinen Rosé. Die auf dem Höhepunkt ihrer Reife gekelterten Trauben werden bei kontrollierten Temperaturenin Edelstahl vergoren und früh abgefüllt, um ihre fruchtige Frische zu erhalten. Erzeuger: Les Maîtres Vignerons de St. Tropez

Im Jahre 1964 schlossen sich verschiedene Weinbaubetriebe auf dem Landzipfel um Saint-Tropez zusammen, mit dem Ziel, gemeinsam rassige Weine mit erkennbarem Terroir auszubauen. Der Erfolg gab ihnen Recht. Heute gehören die Maîtres Vignerons de Saint Tropez zur ersten Liga jener Produzenten, deren Weineauf den meisten Karten der Bistros und Restaurants der Côte d' Azur stehen.

Zutaten

Trauben, Konservierungsstoffe: Sulfite, Ascorbinsäure, Stabilisatoren: Gummiarabikum, Carboxymethylcellulose, Abgefüllt unter Schutzatmosphäre

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	328kJ
Energie (kcal)	79kcal
Eiweiß	0g
Fett	0g
Kohlenhydrate	0,7g
Zucker	0g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g