VINOVERSUM

Seit 1994



Bandol Rosé «Cuvée Spécial» 2024

Produzent Domaine de l'Olivette Land/Gebiet Frankreich/Provence

Appellation Bandol AOC Produkt Roséweine

Traubensorte(n) Mourvèdre (50%), Cinsault (25%), Grenache Noir (25%)

Anbau HVE zertifiziert

Ausbau Im Edelstahltank ausgebaut

Alkoholvolumen 13.5% Restzucker 0.9 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Nein

Trinktemperatur 10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss jetzt bis 2028
Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt

Preis CHF 23.00

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.