



## Rosé «Bellissime» 2024

|                  |                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------|
| Produzent        | Alain Jaume & Fils                                |
| Land/Gebiet      | Frankreich/Rhône                                  |
| Appellation      | Côtes du Rhône AOP                                |
| Produkt          | Roséweine                                         |
| Traubensorte(n)  | Syrah (40%), Grenache Noir (40%), Mourvèdre (20%) |
| Anbau            | Bio zertifiziert                                  |
| Ausbau           | Im Edeltank ausgebaut                             |
| Alkoholvolumen   | 13.0%                                             |
| Restzucker       | 1.4 g/l                                           |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite                                   |
| Vegan            | Ja                                                |
| Trinktemperatur  | 8 bis 10 Grad                                     |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2027                                    |
| Inhalt/Gebinde   | 75 cl / 6er Kt                                    |
| Preis CHF        | 13.50                                             |

Bereits seit dem Jahr 1826 kultiviert die Familie Jaume Rebberge in Châteauneuf-du-Pape. Im Jahre 1979 gründeten Odile und Alain Jaume die Domaine Grand Veneur. Heute sind deren Söhne Christophe (Vinifikation und Administration), Sébastien (Rebberge und Vinifikation) und Tochter Hélène (Kommerzialisierung) für das Weingut verantwortlich.

Der lachsfarben schimmernde Rosé «Bellissime» zeigt sich hocharomatisch mit frischen Noten von Erdbeeren, Mango sowie feiner Minze. Am Gaumen hat er eine gute Struktur mit Kirschfrucht, edler Frische und noblem Ausdruck. Er begleitet sommerliche Salate und passt zum Grillen und Chillen.