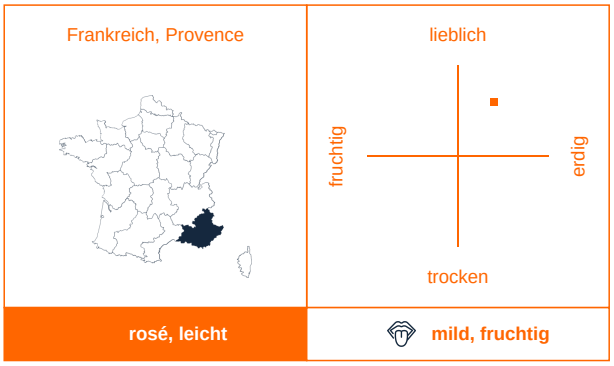
ELIXIR CÔTES DE PROVENCE AOP ELIXIR AOP

MAITRES VIGNERONS | 2022



Der Elixir de Provence Rosé von Maîtres Vignerons de la presqueîle de Saint-Tropez entführt uns im Handumdrehen an die Côte dAzur. Seine feine Aromatik in der Nase, die an Litschi und Mango erinnert, ist bezeichnend für das Können der Weinmacher aus der Provence - nicht ohne Grund zählen ihre Kreationen zu den besten Rosés der Welt. Im Gaumen gesellen sich subtile süssblumige Noten hinzu und enden in einem langen, ausgewogenen Abgang. Ein leichter Trinkgenuss getreu dem Motto <joie de vivre>.



Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Vermentino

Genussreife: 1 - 2 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

tropische Frucht, süsse Blüten, Mango, Litschi

Sushi, Meeresfrüchte, grilliertes Gemüse, Garnelen, Gemüserisotto

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**