






CHÂTEAU BEL ESPRIT ROSÉ 2024

Die Cuvée Château Bel Esprit ist eine harmonische Komposition aus Aromen und Zitrusnoten. Mit ihrer Finesse und Frische ermöglicht sie es, den Stil der Weine des Hauses voll und ganz zu entdecken.



WEIN NOTEN

-  Zart und perliges Rosa
-  Ein sanftes Fruchtbouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Reineclaude.
-  Am Gaumen verkörpert der Bel Esprit Rosé 2023 perfekt den Stil des Hauses. Der Wein zeigt eine wunderbare Frische, Finesse und eine gut ausgeprägte Struktur. Der Abgang endet auf einer würzigen Note.
-  Ideal als Aperitif oder zum Barbecue – er passt hervorragend zur südlichen Küche und ergänzt auch thailändische Gerichte, wie etwa gegrillte Garnelen mit Kokosmilch und Thai-Basilikum.
-  Am besten genießen bei 8 bis 10 °C.



INFORMATION

ERNTE: September 2024

ALKOHOLGEHALT: 13 % vol

AOC CÔTES DE PROVENCE (Geschützte Ursprungsbezeichnung)

VINIFIKATION

REBSORTEN: Grenache, Cinsault, Vermentino (in Frankreich als Rolle bekannt)

VINIFIKATION:
Kaltmazeration vor dem Pressen.
Temperaturkontrollierte Vinifikation. Ausbau im Edeltank auf der Feinhefe. Schönung und Filtration vor der Abfüllung.

Helles und blasses Rosé

Der Wein zeigt sich in einem hellen, blassen Roséton. In der Nase präsentiert er sich jugendlich und klar mit Noten von Zitrusfrüchten und frisch zerdrückten Beeren sowie einem Hauch getrockneter Gewürze.

Am Gaumen leicht, mit einer knackigen Struktur und dezenten Aromen junger Früchte – frische rote Johannisbeeren und rosa Grapefruit – die in einen recht langen und warmen Abgang übergehen.

Andreas Larsson
09/02/2025