

2023 Rosé Cuvée Prestige Caroline

Clos Cibonne
Côtes de Provence Cru Classé AOP
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Einnehmender Auftakt. Die Cuvée Caroline besticht durch ihre expressiven Aromen nach wilden Blüten, Mandarinenschale, Honig, mediterranen Kräutern, untermalt von dezenten Noten nach Tonkabohnen und Vanille. Finessenreicher, saftiger Gaumen, tingelt hin und her zwischen enormer Frische und wohltuender Fülle. Mit Aromen nach Bitterorangen, orientalischen Gewürzen und roten wilden Beeren. Sehr anhaltend und kräftig im Finish. Ein Rosé, der bestens für die Gastronomie geeignet ist als Essensbegleiter. (pt)

Bio

Typ: Andere

Land: Frankreich

Region: Provence

Genussreife: Jetzt - 2031

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: 90% Tibouren,10% Grenache

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18