

WEIN- EXPERTISE

PIGOUDET PREMIÈRE ROSÉ AOP



ART-NR. 62451

ERZEUGER Pigoudet

CHARAKTERISTIK Im Glas ein helles rosé mit bläulichen Reflexen. In der Nase ein intensiv-frisches Aroma nach Lychee, Pfirsich und Aprikose. Runde Fruchtnoten mit einer angenehmen, ausgewogenen Säure.

VERZEHREMPFEHLUNG Gut als Aperitif. Passt hervorragend zu Quiche und Salaten.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12°C

REBSORTE(N) Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Syrah

ANBAUGEBIET Provence (Frankreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 0.60 g/l, Gesamtsäure 5.30 g/l, Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Stahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Pigoudet SARL, Chemin de Pigoudet 289, 83560 Rians