



DEPUIS 1947

ESTANDON

HÉRITAGE



Estandon Héritage Rosé Magnum 150cl 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, Frankreich

Der Charme und die Eleganz der Provence

Ein blasses Farbe, ein glänzendes Kleid, eine feine und elegante Nase und subtile Aromen, das Erbe verspricht, alle Emotionen der Provence intakt zu liefern.

TERROIR

Das Erbe stammt aus der Vermischung von Weinen, die in den besten Terroirs der AOC Côtes de Provence mit schistigen und lehmigen Böden produziert werden, die sich in den Ausläufern des Massif des Maures und auf den um Flayosc herum liegenden Hängen befinden, am Rande des Verdon. Diese sehr alten Weinberge, die in den Hügeln mitten in der Natur versteckt sind, existieren harmonisch neben Oliven- und Steineichenbäumen. Andere, etwas weiter unten, die an den tonkalkhaltigen Hängen der Gemeinde Le Thoronet

WEINHERSTELLUNG

Die Trauben werden sehr früh in der Nacht geerntet, um dieses so helle Kleid zu erhalten. Eine kurze Schalenmazeration wird vor dem Pressen durchgeführt. Die Säfte werden bei niedriger Temperatur abgelassen. Die alkoholische Gärung wird temperaturgeregt durchgeführt und die malolaktische Gärung wird gestoppt. Die Vinifizierung erfolgt dann traditionell in Edelstahltanks unter Temperaturkontrollen.

ZERTIFIZIERUNGEN

Estandon garantierte Rückverfolgbarkeit und Qualität der Produktion nach IFS (International Food Standard) auf höchstem Niveau seit 2009.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Katharina Hugenin

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

12,5% -> 12,5% VOL.

Contains sulphites.

VERKOSTUNG

Feinheit und Präzision.

Ein glänzendes Kleid, blassrosa auf dem Blütenblatt. Die Nase ist fein und lecker, sie verströmt Aromen von weißen Früchten (Pfirsich, Birne und Quitte), aber auch Noten von Melone und Granatapfel. Schöner Mund mit einem klaren, runden und fleischigen Angriff und einer genussvollen Wiedergabe der fruchtigen Aromen. Bei der Entwicklung haben wir ein feines und seidiges Material, das von einer guten Frische umrahmt wird, was diesem Jahrgang Leichtigkeit und Relief ver

SERVIEREN

Bei 6° bis 8°C genießen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Er passt perfekt zu einer Plancha mit Meeresfrüchten oder einem duftenden exotischen Gericht.

ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON

727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles

Tel. 0494372100 - info@estandon.fr

estandon.fr



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



1/2

14PW0D

ALTERUNGSPOTENTIAL

Im Jahr zu trinken

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Argent
"Selon la date de mise en bouteille et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."
Concours Terre de Vins 2025 Argent

Flaschenform						Volumen (ml)		Artikelnummer		Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
Bourgogne Renaissance						150				3269210255229	
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartongröße (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)
EPAL	3	252	12	7	2.52	7.97	694	35.3	10.6	40x30.3x11	120*80*146

