

ESTANDON

LUMIÈRE



Estandon Lumière, AOP Coteaux Varois en Provence, Rosé 75 cl, 2023

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, Frankreich

Das Gefühl eines intimen Provence

Mit dieser Cuvée Lumière unterzeichnet Estandon einen ausdrucksstarken, aromatischen Rosé im eleganten Stil der Provence-Rosés. Seine Frische entsteht aus dem Ausdruck seines Terroirs im Herzen einer intimen Provence.

TERROIR

Dieser Wein stammt aus einer Auswahl von Parzellen innerhalb der Appellation Coteaux Varois en Provence. Die Appellation Coteaux Varois en Provence, die sich im Herzen der Provence befindet, zeichnet sich durch ein einzigartiges Terroir aus - ein mediterranes Klima mit kontinentalen Einflüssen und ein Weinberg in höheren Lagen auf kalkhaltigen Böden - was es ermöglicht, sehr schöne phenolische Reifegrade zu erreichen, während die Säure der Beeren erhalten bleibt.

WEINHERSTELLUNG

Nachtliche Weinlese. Kurze Schalenmazeration. Pressung. Temperaturgesteuerte alkoholische Gärung und blockierte malolaktische Gärung. Traditionelle Weinbereitung in Edelstahltanks unter Temperaturkontrolle.

ZERTIFIZIERUNGEN

HVE3: HVE3

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin -> Catherine Huguenin

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

Contains sulphites.

VERKOSTUNG

Ausdrucksstark und harmonisch

Ein schönes blasses Rosa, ein strahlendes und leuchtendes Kleid. Eine sehr ausdrucksstarke, üppige Nase. Ein schmackhafter Mund, Palette von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten, sehr eleganter Abgang. Der Wein ist ausgewogen, belebt durch die Frische, die ihm Feinheit und Lebendigkeit verleiht.

SERVIEREN

Bei 6 bis 8°C genießen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser Roséwein wird sowohl als Aperitif als auch zur Begleitung der sonnigen Aromen der mediterranen Küche (kleine gefüllte Gerichte aus Nizza, Ratatouille, feine Tomatentarte..), der salzigen Aromen des Meeres, der würzigen Aromen und der Weltküche (exotisch, orientalisches, indisch, asiatisch) geschätzt.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Or
"Selon la date de mise en bouteille et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."
Vinalies Internationales Or 2024



Or
"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 des vins de Provence 2024 Or

Flaschenform					Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche		Barcode verpacken	Barcode der Kartons	
Bordelaise Eclat "Moon Rising"					750	56018	3269210253836		3269210503542	3269210103858	
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	6	600	4	25	1.35	8.35	852	32.0	7.75	23x16x33	120x80x148

