

Produkt-Datenblatt

ROSÉWEINE



Babylonstoren Mourvèdre Rosé - KILLER DEAL Ab 6 Flaschen 15.90 - 2023

Artikelnummer:	10108
Jahrgang:	2023
Produzent:	Babylonstoren
Region:	Simonsberg-Paarl
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2027
Traubensorten:	Mourvèdre 100%

Platter's	3.5 Sterne
Jancis Robinson	15 Punkte
Tim Atkin	89 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Decanter	90 Punkte

~~CHF 21.90~~

CHF 17.90

inkl. MwSt CHF 1.34

Vinifikation

Die Mourvèdretrauben stammen von den Hängen des Simonsberges sowie aus verschiedenen Tälern im Franschhoek und dem Western Cape. Die Trauben wurden nach der Lese für 2 Stunden auf der Schale mazeriert und anschliessend abgepresst und im Edelstahltank kalt vergoren. Der Wein lagerte vor der Abfüllung für 3 Monate auf der Hefe.

Charakter

Ein eleganter, trockener Wein mit einer raffinierten lachsfarbenen Robe und köstlichen Noten von Himbeeren und Rosenblättern. Ein einziger Schluck genügt, um den Geschmack von zerdrücktem Granatapfel, die süße Frische von Wassermelone und eine feine Säure zu entdecken.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu Gerichten mit Forellen oder Lachs. Als vegetarische Alternative ist der Wein ein toller Begleiter zu Randen die im Ofen geröstet wurden oder zum Randencarpaccio. Er harmonisiert aber auch fantastisch zu roh marinierten Erdbeeren oder Erdbeerkompott.