



Die Ernte erfolgt nachts um 4 Uhr!

Unser Liebling-Rosé:

Gold Côtes de Provence AOP, 2020*

Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez, Gassin-Var (F).

Traubensorte: Grenache und Cinsault

Vinifikation: Die Ernte erfolgt ausschliesslich nachts zwischen 4 Uhr und 9 Uhr morgens, damit das aromatische Potential der Trauben erhalten bleibt. Ausbau in Edelstahltanks

Der fruchtige und spritzige Rosé. Ein wunderbarer Apérowein. Aber auch zu Fisch oder Lachstatar mit Avocado ein idealer Begleiter, wie auch für die thailändische Küche.

Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez ist eine fantastische Genossenschaft, welche mit der regionalen Kooperation von insgesamt zehn Weingütern, Châteaux und einigen Winzern aus der Region zum führenden Weinproduzenten der Côtes de Provence avanciert ist. Sie produziert auf der Halbinsel Saint-Tropez, in drei grossen, modernen Kellern aus 90% der Trauben Roseweine. 900 Hektar Rebland, welche vorwiegend mit südfranzösischen Bekanntheiten wie Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre und Syrah bestockt sind, werden sorgfältig bewirtschaftet. Geprägt durch das angrenzende Meer ist die Côtes de Provence eine der schönsten Regionen der Côte d'Azur mit einem warmen Klima, welches den Reben optimale Bedingungen für die Reife bietet. Durch den Zusammenschluss profitiert die Kellerei von einem unglaublichen Know-how der Winzer und gehört mit ihren qualitativen, herrlichen und einladenden Rosés zu den sicheren und unverzichtbaren Werten der Provence.

* Die Afterwork-Apéro-Besucher erhalten auf den **Gold Côtes de Provence AOP, 2020*** 10% Rabatt bis Ende Juli 2022.