



## Clos Cibonne

2021 Côtes de Provence Cru Classé AOP









Rosé Cuvée Tibouren Tradition

150cl (3er-Karton)

CHF 55.00

### Degustationsnotiz

Feinwürziger, mineralischer Duft nach reifer Quitte, Pfirsich, frischen Kräutern und steinigen Noten, bereits der Basis-Rosé zeigt viel Persönlichkeit. Trinkt sich wunderbar frisch und saftig, besitzt eine zartcremige Struktur, ganz feine Gerbstoffe und eine knackige Säure, für einen Rosé dieser Klasse enorm vielschichtig. Hat auch am Gaumen viel würzige Nuancen, dazu etwas Blutorange, rote Beeren und getrocknete Wiesenkräuter. Besitzt im mittellangen Abgang viel Grip und mineralische Nuancen nach Salzkaramell. Eine tolle Wein-Persönlichkeit und genialer Einstieg in die wunderbare Rosé-Welt von Clos Cibonne. (mh)

-  **Typ:** Rosé
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Provence
-  **Genussreife:** Jetzt - 2029
-  **Alkoholgehalt:** 13% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 90%  
Tibouren, 10% Grenache
-  **Vino Vario:** 18