












Clos Cibonne

2022 Côtes de Provence Cru Classé AOP
Rosé Cuvée Prestige Caroline
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Ein Rosé, der auch bestens für die Gastronomie geeignet ist als Essensbegleiter. Er besticht durch seine expressiven Aromen nach wilden Blüten, Akazienhonig und süssen Gewürzen, untermalt von dezenten Noten nach Tonkabohnen und Vanille. Komplexer Gaumen, tingelt hin und her zwischen enormer Frische und wohltuender Fülle mit Aromen nach Bitterorangen, orientalischen Gewürzen und roten, wilden Beeren. Lang und kräftig im Finish. Ein sensationeller Rosé, zum Beispiel zu Curry-Gerichten. (pt)

-  **Typ:** Rosé
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Provence
-  **Genussreife:** Jetzt - 2029
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 90% Tibouren, 10% Grenache
-  **Robert Parker:** 93+
-  **Vino Vario:** 18