










Clos Cibonne

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

CHF 22.50 statt ~~CHF 25.00~~

Degustationsnotiz

Mineralischer, finessenreicher Auftakt. Duftet nach roten Johannisbeeren, Sauerkirschen und Himbeeren, untermalt von delikater mediterraner Würze und Lakritze, dazu deutlich mineralische Noten. Am Gaumen leichtfüssig mit gutem Schmelz und wunderbar stützender Säure. Die Aromen bestätigen sich, wieder rotfruchtig mit viel Sauerkirschen, Bitterorangen, etwas Ingwer und reifen Himbeeren, unterlegt von Garrigues-Kräutern und mineralischer Würze. Der Tradition endet mittelkräftig und trocken mit leicht floralen Noten und salzigen Anklängen. (pt)

-  **Typ:** Rosé
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Provence
-  **Genussreife:** Jetzt - 2027
-  **Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 90%
Tibouren, 10% Grenache
-  **Robert Parker:** 92
-  **Vino Vario:** 17+