Château Turcaud Rosé Sec. 2024

Der Rosé Sec hat eine schöne aromatische Frische mit leicht herben Noten von Süßigkeiten und Zitrusfrüchten (insbesondere Grapefruit). Der Jahrgang 2015 wurde beim Concours Général Agricole de Paris 2016 mit der Silbermedaille ausgezeichnet.

Trauben und Weinbereitung
50% Merlot – 25% Cabernet Franc – 20% Cabernet Sauvignon. Weinherstellung:
Dieser Wein wird zwei bis drei Stunden lang in unseren pneumatischen Weinpressen eingemaischt.

Farbe
Attraktiv, brillant, leuchtend rosa.

Nase
Ein schönes, frisches, aromatisches Bouquet mit Noten von gekochten Süßigkeiten und roten Früchten (Himbeere, Erdbeere und Grenadine).

Gaumen
Der hohe Anteil an Cabernet macht diesen wein so erfrischend und crispy.

Verkostungstipps
Am besten gut gekühlt innerhalb von zwei Jahren nach der Weinlese genießen. Ein unkomplizierter, aber köstlicher Wein, der zu allen guten einfachen Gerichten wie gemischten Salaten, Wurstwaren und gegrilltem Fleisch sowie zu würzigen und exotischen Gerichten hervorragend passt. Er ist auch wunderbar anstelle von Weißwein als Aperitif oder zu Meeresfrüchten.