

Rebsorte(n) :

Merlot 40%, Syrah, 40%, Tannat 20%

rosé de pressée

Service : Kühl ausserhalb der Mahlzeiten oder zu “Tapas”, sommerlicher Küche, italienischer Küche servieren, gewürzt und exotisch ...

Degustation : **Rosé-Wein oder „Wenn der Tariquet Farbe annimmt...“**

Ein Begleiter zu “Tapas” oder ein Essenswein? Eine schöne, granatrote Robe, eine luftige Nase, intensiv und fein, süsse Gewürznoten, die in ein duftendes Duo von wilden Himbeeren und Blütenblättern übergehen. Der Ansatz im Mund ist üppig, fleischig, frisch... Die Frucht ist naschig, der Wein körperreich, aber auch luftig, die würzige Note beim Abgang erklingt mit deglacierenden, salzigen Akzenten. Ein Scheitermost, aus roten Beeren, die wie weisse gekeltert werden...

Lagerung :

Stehend, an einem frischen, dunklen Ort. Er drückt sein ganzes Potential im Jahr nach dem Jahrgang aus.

