Datenblatt : Cécile Lebrun





Cécile Lebrun, Cabernet d'Anjou, AOP, 2023, Loire rosé

Frankreich - Loire rosé

Ein Loire-Klassiker. Reiner Terroir-Ausdruck, mit Stil und Präzision.

Jahrgang 2023 - 0,75 Liter - 11 % vol

Enthält Sulfite

€ 11,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,50

Artikel: 2023 Cabernet d'Anjou AOP Cécile Lebrun

Land: Frankreich
Anbaugebiet: Loire
Kategorie: Roséwein

Klassifizierung: Appellation Cabernet d'Anjou Contrôlée

Erzeuger: Cécile Lebrun

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvigon

Beschreibung: Ein exzellenter Vertreter der Roséweine aus der Loire. So zeigt er auch die handwerkliche

Präzision und Leidenschaft des Weinguts.

Alkohol: 11 % vol

Farbe: Strahlendes Lachsrosa

Aroma: Intensive und komplexe Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und

Johannisbeeren, begleitet von subtilen floralen Noten und einem Hauch von Kräutern.

Geschmack: Vollmundig und fruchtig mit einer feinen Restsüße, die dem Wein eine harmonische Balance

verleiht. Die gut integrierte Säure sorgt für Frische und Lebendigkeit.

Abgang: Langer und eleganter Abklang mit einer anhaltenden Fruchtigkeit und einem Hauch von

Würze.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Hervorragend als Aperitif oder zu einer Vielzahl von Gerichten wie leichten Vorspeisen,

Salaten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und hellem Fleisch. Passt auch gut zu asiatischen

Speisen und exotischen Gerichten.

Ausbau: Reifung in Edelstahltanks.

Produktdetails Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich Unternehmen: Cécile Lebrun

Anschrift: 58200 Alligny, Cosne, Frankreich

Weinguelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinguelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006 Letzte Aktualisierung: 22.08.2024