DRINKS.

Château d'Esclans Whispering Angel Rosé AOP 2024 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40939824
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Côtes de Provence
Abfüller	Château d'Esclans, 4005 Route de Callas, 83920 La Motte en Provence, France
Marke	Château d'Esclans
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	trockener, mineralischer und fruchtbetonter Geschmack mit Erdbeeren, Himbeeren, Wassermelone, Pfirsichen, Melonen, Zitronen, Grapefruits sowie Rosenblättern.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus Grenache, Cinsault und Vermentino
Ehrungen	The Global Masters (The Drinks Business) 2020: Gold
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2024
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte, Mediterrane Küche

Beschreibung

Als Sohn einer Winzerfamilie aus dem Bordeaux kam Sacha Lichine schon früh mit der Weinindustrie in Berührung. Während seiner rund 30-jährigen Karriere lernte er alle Aspekte von der Produktion bis hin zum Import und Verkauf kennen - selbst als Sommelier arbeitete er zeitweise. 2006 kulminierten diese Erfahrungen in der Entscheidung, in den Rosé-Markt zu investieren, weshalb Sacha Lichine das Château d'Esclans in der Côtes de Provence nordöstlich von Saint Tropez erwarb. Dessen Fundament, das in der Form des Schlosskellers erhalten blieb, stammt noch von einer 1201 errichteten Burg! Das 427 ha grosse Grundstück umfasst 140 ha Weingärten, die hauptsächlich mit Grenache bestockt sind. Mit der Hilfe von Kellermeister Jean-Claude Neu und dem technischen Leiter Bertrand Léon entwickelte Sacha Lichine Roséweine mit international zugänglichen Namen wie «Whispering Angel», «The Palm» oder «Rock Angel». Im Jahr 2019 übernahm der Luxusgüterkonzern LVMH 55% der Unternehmensanteile, um die Roséweine von Château d'Esclans langfristig an der Spitze zu halten.
Der Whispering Angel Rosé ist ein All-Time-Favourite an der Côte-d'Azur. Er wird sowohl aus dem Freilaufsaft als auch aus dem Presssaft von drei Provence-typischen Traubensorten gewonnen, die zuvor entstielt, optisch aussortiert und auf 7°C herabgekühlt wurden. Die Weinbereitung findet in Edelstahltanks statt.