



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Château de l'Aumérade l'Origine Rosé Côtes de Provence AOP

Artikel-Nr: 140117

**ANBAUGEBIET** Frankreich / Provence

**REBSORTE(N)** Grenache, Syrah, Cinsault

**KLASSIFIZIERUNG** AOP Côtes de Provence

**ERZEUGER** Château de l'Aumérade

**AUSBAU** Nach sanfter Pressung der Trauben wurde der Wein vollständig in Edelstahltanks ausgebaut.

**VERSCHLUSS** Kork

**BESCHREIBUNG** In der Nase liefern Aromen von reifen Erdbeeren und roten Johannisbeeren. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit fester Struktur – elegant, verführerisch aromatisch und geschmeidig im Abgang.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu hellem Fleisch und exotischen Salaten sowie Gemüse- und Nudelgerichte

**SERVIERTEMPERATUR** 8-10 °C



Bevor das Château de l'Aumérade in die begabten Hände der Familie Fabre übergang, hatte schon ein großer König einst seinen Blick auf das umgebende Land geworfen: Henry IV höchstpersönlich war so überzeugt von der Lage, dass er seinem Minister umgehend befahl, diesen Ort für den Weinbau zu erschließen und keine Zeit bei der Produktion zu verlieren. Bald nach 1594 rumpelten die ersten Fässer vom Château de l'Aumérade nach Norden an den Pariser Hof. Heute betreibt Henri Fabre hier, im Herzen der Côtes de Provence zwischen Saint-Tropez und Toulon, auf diesen Weinbergen sein eigenes Weingut. Für den sympathischen Südfranzosen ist es das Paradies auf Erden: „Wenn ich mit meinem Hund Dubai durch die Weinberge streife, das intensive Farbenspiel und die provenzalischen Düfte wahrnehme, bin ich der glücklichste Mensch. Mit meinem Rosé will ich dem Weinliebhaber ein Stück dieser fabelhaften Welt näherbringen.“ Und dafür sind wir Ihnen wirklich dankbar, Monsieur Fabre!

