



CÔTES DE PROVENCE 2023

Garrus, der als bester Wein des Château d'Esclans gilt, wird aus einer einzigen Weinbergsparzelle mit fast 100 Jahre alten Grenache-Rebstöcken und aus Rolle (Vermentino) hergestellt. Vollständig in neuen großen französischen Eichenfässern fermentiert und für 11 Monate ausgebaut, stand der kraftvolle und elegante Garrus im Zentrum von Sacha Lichines Vision im Jahr 2006, Rosé zu einem Grand Vin zu machen. Heute ist Garrus als erstklassiger, ikonischer Luxus-Rosé etabliert. Er ist ein eindrucksvoller und konzentrierter Rosé mit einem cremigen Abgang, der reiche und würzige Noten aufweist und damit jedem Spitzen-Weißwein oder Prestige Champagner Konkurrenz machen kann.



FARBE

Ein heller und angenehmer Farbton.

AROMA

In der Nase sehr rein. Extrem kraftvoll zeigt bereits das Bouquet die Persönlichkeit dieses Weines auf.

GAUMEN

Der erreicht. Seine Kraft ist unmiEindruck in der Nase wird bestätigt, sobald der Wein den Gaumen ttelbar präsent. Sie ist in perfekter Harmonie mit einer ausgeprägten Säure; die dem Garrus seine Leichtigkeit verleiht. Der Wein ist gleichzeitig kraftvoll, lang, vollmundig, komplex, doch ohne jegliche Schwere, was ihn lagerfähig macht.

NACHHALL

Tolle Länge am Gaumen.

REBSORTEN

Grenache und Rolle (Vermentino)

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C

AVAILABLE IN
75cl, 1,5L & 3L, 6L

