

WHISPERING ANGEL

Whispering Angel ist heute die weltweite Referenz für Roséwein aus der Provence. Der glamouröse Rosé wird aus den Rebsorten Grenache, Cinsault und Rolle (Vermentino) gewonnen. Das komplexe, fruchtig-frische Geschmacksprofil überzeugt mit einem milden Nachhall. Ein vielseitiger, trockener Wein – ob zum Brunch, Lunch, Dinner oder als Aperitif.

„Es handelt sich zweifellos um den bisher besten Jahrgang von Whispering Angel. Unsere Erfahrung und präzise Kontrolle in der Weinbereitung vereinte sich in diesem Jahr meisterhaft. Der Whispering Angel 2024 ist köstlich, präzise und bietet eine wunderbare Fülle und Ausgeglichenheit. Einfach nur köstlich!“ *SACHA LICHINE*

REBSORTEN

Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Carignan, Mourvèdre und Tibouren.

WEINBERGE

- > 10 bis 12 Jahre alte Rebstöcke in tieferen Lagen
- > Lehm- und Kiesböden
- > AOC Côtes de Provence

WEINBEREITUNG

Zur Fermentation und Reifung des Whispering Angel werden Edelstahltanks genutzt. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 14 °C. Anschließend reift der Wein 3 bis 4 Monate im Stahltank auf der Hefe.

SERVIERTEMPERATUR

8-12 °C

ANALYSE

Alkoholgehalt 13 Vol. %
Säure 3,62g H2SO4/L
Restzucker 0,5g/L

ERHÄLTLICH IN

0,375 l 1,5 l 6,0 l
0,75 l 3,0 l 9,0 l



VERKOSTUNGSNOTIZ

FARBE

Helles Rosa, außergewöhnlich klar.

AROMA

Sehr reine und sehr ausdrucksstarke Nase mit viel Frische und Fruchtigkeit, die den Jahrgang perfekt zum Ausdruck bringt. Die feinen Zitrusnoten verleihen diesem Wein viel Energie.

GAUMEN

Das Geschmackprofil folgt dem Aromenprofil an der Nase. Die Frucht ist vom ersten Moment an allgegenwärtig und bleibt während der gesamten Verkostung erhalten. Die Frische ist deutlich spürbar, gut ausbalanciert und trägt dazu bei, dem Aromenprofil Länge zu geben. Der Wein des Jahrgang 2024 ist gleichermaßen reichhaltig und zart am Gaumen, während er seine Lebendigkeit dennoch bewahrt. Ein Wein voller Genuss und Energie.

PASST ZU

- > Mediterranen Gerichten
- > Charcuterie
- > Orientalischer Küche
- > Asiatischer Küche, Sushi



CHÂTEAU D'ESCLANS

Das zauberhafte Château d'Esclans liegt im Herzen der Provence, nordöstlich von St. Tropez. Als Sacha Lichine das Château im Jahr 2006 erwarb, hatte er die Vision, die besten Roséweine der Welt zu kreieren und damit eine Rosé-Renaissance zu entfachen. Das Portfolio des Château d'Esclans und der Caves d'Esclans umfasst sechs verschiedene Roséweine, die nach Assemblage, Alter der Reben und Weinbereitung ganz unterschiedliche Aromenprofile aufweisen – vielseitige Roséweine, die längst zu Synonymen für die Provence und den Lebensstil Südfrankreichs geworden sind.

