



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Rhone

DRUETYPE:

LAGRING:
Stål

SERVERING:
10-12 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2028

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ

TAVEL 2019, GUIGAL

Flot og kraftig rosé lavet på 50% Grenache, 30% Cinsault, 10% Clairette, 5% Syrah, 5% andre druer.

Dejlig duft af jordbær, hindbær og bolsjer. Smagen er ret fyldig med god bærfrugt og ret stor kompleksitet for en rosé.

Tavel er en cru i det sydlige Rhône, hvor man laver nogle af Frankrigs bedste rosé-vine. Den kan naturligvis bruges som terrassevin på en varm sommerdag, men har også både intensitet og kompleksitet til at kunne bruges som en seriøs madvin.

God til retter fra grillen; særligt laks eller tun, men kan også klare kødretter og fjerkræ. Fin til retter med asiatisk inspiration.

Læs mere om producenten på Bichel.dk