



WIJNKASTEEL VANDEURZEN

PURE GRIS ROSÉ 2022



KLEUR

Diepe zalmroze kleur, langere schilcontact, daarom is de kleur dieper in zijn zicht.

AROMA

In de neus krijgen we een fruitig boeket van framboos, aardbeien, Cuberdon. Aroma's komen heel mooi tot hun recht in het glas. Iets meer diepgang als de wijn meer zuurstof krijgt.

SMAAKPALET

Hier spreken we dat de aroma's echt wel het smaakgevoel bevestigen. Fruitige, juicy rosé wijn. Lange afdronk op zijn fruitigheid en in de afdronk neemt een lichte zoetheid de smaak over.

WINE & FOOD

- Zomerwijn
- Pasta vongole
- Mosselen klassiek

BEWAREN

Optimaal drinken tussen 2023 - 2026

Aroma	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Body	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aciditeit	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fruit	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zoetheid	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tannines	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Lemberger



2022



Inox



12,5%



75cl.



15,00



CHÂTEAU VITICOLE VANDEURZEN

PURE GRIS ROSÉ 2022



ROBE

Couleur rose saumon foncé, due à un plus long contact avec la peau. La couleur est donc visuellement plus profonde.

NEZ

Au nez on obtient un bouquet fruité de framboise, de fraise, et de Cuberdon. Les arômes s'expriment très bien dans le verre. Plus de profondeur après oxygénation.

BOUCHE

Les arômes confirment vraiment le goût. Vin rosé fruité et juteux. Long arrière-goût fruité et doux.

WINE & FOOD

- Vin d'été
- Pasta vongole
- Moules nature

CONSERVATION

Consommation optimale entre 2023 - 2026

Arôme	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Corps	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Acidité	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fruit	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Douceur	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tanins	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Lemberger



2022



Inox



12,5%



75cl.



15,00