



Cuvée Maison Sainte Marguerite Rosé 2023 - der neue Premium Rosé im Portfolio von Pernod Ricard Deutschland

25.04.2024 10:00 CEST

Ein Kunstwerk aus der Provence: Cuvée Maison Sainte Marguerite Rosé 2023

Pernod Ricard Deutschland erweitert sein Portfolio an Premium Rosé Weinen aus dem Hause Maison Sainte Marguerite en Provence: Zusätzlich zum beliebten Cuvée Les Fantastique Rosé wird ab dem 1. Mai 2024 auch der Cuvée Maison Sainte Marguerite Rosé 2023 im On-Trade, Special Retail und Luxury Stores erhältlich sein. Julien Hémard, Managing Director Pernod Ricard Deutschland und Northern Europe: „Sainte Marguerite en Provence steht für Tradition und Exzellenz. Wir freuen uns sehr, dass wir mit unserer Portfolio-Erweiterung die Bedürfnisse unserer Konsument:innen nach hochwertigen Rosé Weinen erfüllen.“

Die Vielfalt der Provence in einer Flasche

Maison Sainte Marguerite ist Pionier bei der Definition eines Stils von Roséweinen, der sich durch Finesse, frische Aromen und kristallklare Farbe auszeichnet. Seit 1977 steht die Familie Fayard für Hingabe und Exzellenz, für höchste Qualität und ein bemerkenswertes Savoir-faire. Der Roséwein ist eine harmonische Komposition der drei Rebsorten Grenache, Cinsault und Vermentino aus den Weinbergen der Maison Sainte Marguerite. Eine Vielfalt von Terroirs zwischen La Londe und Pierrefeu, die den ganzen Reichtum der Côtes-de-Provence repräsentieren. Die Rebsorten werden je nach Terroir mit einer umfassenden Palette von Aromen präzise gemischt.

Cuvée Maison Sainte Marguerite Rosé 2023

Die Cuvée Maison Sainte Marguerite Rosé 2023 zeichnet sich durch eine harmonische Komposition von Aromen aus. Mit einem perfektionierten Know-how gelang es, eine Ernte von hoher Qualität zu erzielen, aus der das Haus eine elegante Cuvée kreierte. Mit ihrer Finesse und Frische ist sie die perfekte Einführung in den Stil des Hauses. Der Rosé mit großzügigem Aromaprofil wird aus einer Cuvée von Grenache, Cinsault und Rolle (Vermentino) hergestellt.

Tasting Notes

Farbe: Zartes Perlrosa

Aroma: Zarte Aromen von Blumen, weißem Pfirsich und Grapefruitschale.

Geschmack: Eine schöne Frische, feine Fruchtaromen mit einem Hauch von Grapefruitschale im Abgang.

Weinpaarungen: Rosé 2023 passt besonders gut zu Meeresfrüchten oder Fisch.

Beste Serviertemperatur: bei 8 - 10°C genießen.

Alkoholgehalt 13% Vol

UVP: 19,99€

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Spirituosen- und Weinindustrie, das Tradition, modernste Markenentwicklung und globale Vertriebstechnologien miteinander verbindet. In Deutschland wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein prestigeträchtiges Portfolio von Premium- bis Luxusmarken. Dazu gehören Absolut Wodka,

Ramazzotti, Ballantine's, Chivas Regal, Lillet und The Glenlivet Scotch Whiskys, Jameson Irish Whiskey, Chivas Regal Whiskey, Havana Club Rum, Malfy Gin, Malibu sowie Mumm und Perrier-Jouët Champagner. Die Mission von Pernod Ricard „Unlock the magic of human connection by bringing Good Times from a Good Place“ wird über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette in alle Aktivitäten eingebunden.

Mehr Informationen unter: www.pernod-ricard-deutschland.de

Kontaktpersonen



Birte Wald

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

presse@pernod-ricard-deutschland.com

+49 221 - 43 09 09 123