



Côte d'Azur bei Saint-Jean-Cap-Ferrat.

Rosé passt perfekt zu Hors d'œuvre.



Rosé Château Ollieux Romanis, biologischer Anbau (trocken) 2022 Fr. 12.90
40% Grenache Noir, 25% Grenache Gris, 20% Cinsault, 15% Vermentino (statt Fr. 14.40)

Rosé ist sehr im Trend: Die weltweite Rosé-Produktion stieg in den letzten Jahren um 50 Prozent. Diese Rosé-Euphorie führt auch bereits zu ersten Auswüchsen. So werden immer mehr Provence-Rosé aufwendig verpackt zu völlig verrückten Preisen verkauft. Jeder Marketing-Profi würde sich vor Freude die Hände reiben. Wer eine hochstehende Qualität

sucht, die den meisten Provence-Rosé ebenbürtig ist, und auf modisches Bling-Bling verzichten kann, dem empfehle ich wärmstens den 2022er Rosé von Ollieux Romanis. Er ist vorzüglich gelungen, leicht, mineralisch und beschwingt, angenehm trocken; es scheint, als hätte Pierre Bories die Wärme und das einmalige Licht Südfrankreichs in die Flasche gebannt!