

MARKT & PRODUKTE

Rosé auf Eis



Der Ice Rosé von Mouton Cadet lädt ein, Wein eiskalt zu genießen /
Foto: Mouton Cadet

Mit Ice Rosé bietet Mouton Cadet einen Sommerwein, der dafür gemacht ist, ihn eiskalt zu genießen.

Der Rosé bricht mit den traditionellen Weinnormen: Man trinkt ihn in einem großen Glas mit drei Eiswürfeln. Erst eisgekühlt, bei einer Trinktemperatur von etwa fünf Grad Celsius, lässt sich der frische Geschmack richtig genießen. Um 2018 die Distribution in den Bars und Restaurants zu unterstützen, schnürt Eggers und Franke attraktive Pakete für die Gastronomie.

Der zartrosa Wein, abgefüllt in einer eleganten frostigen Matt-Glas-Flasche, ist aromatisch, fruchtbetont und frisch mit saftiger Fülle am Gaumen. Nach und nach enthüllt er Noten von roten Früchten, Geschmeidigkeit und Frische. Im Vergleich zum klassischen Rosé von Mouton Cadet besteht Mouton Ice Rosé aus einer größeren Traubenauswahl, erstmals auch aus Weinanbaugebieten außerhalb von Bordeaux. Die Lese findet in den frühen Morgenstunden statt, danach wird der Wein kühl vergoren, um die Aromen bestmöglich zu bewahren.