



## »Granit Rosé« Côte Roannaise

Domaine des Pothiers

Romain Paire ist ein junger Winzer in der Côte Roannaise, einer Region im Hinterland des weltberühmten Beaujolais, und eine der vielen Appellationen der Loire. Die Reben stehen dort auf Granit unterschiedlichster Zusammensetzung. Deshalb nennt Romain Paire seinen Rosé »Granit Rosé«. Er gewinnt ihn aus dem sogenannten Saignée, dem Ausbluten des Mostes seiner Rotweine. Er besteht zu 100% aus der lokalen hochwertigen Rebsorte »Gamay St. Romain«.

Romain vergärt den Most für seinen Rosé bei relativ niedriger Temperatur im Betontank auf der natürlichen Hefe und läßt ihn bis zur Abfüllung nach der Gärung noch gut 5 Monate auf der Vollhefe reifen. Das verleiht seinem Rosé saftige Fülle und würzigen Charme in angenehm weicher Konsistenz. Dunkle Beerenwürze füllt sanft den Mund. Trocken schmeckt er, weich und mild wirkt er in der Säure. Rote Früchte und Beeren dominieren sein Aroma, weiße Blüten und tiefgründige Würze sorgen für Spannung und wohltuende Fülle auch im Duft. Süffig und erfrischend »anders« als andere agiert dieser Rosé vom Granit. Ungewöhnlich weich und mild im Mundgefühl. Eine spannende Bereicherung unserer Rosé-Vielfalt, die sich über zwei bis drei Jahre ausgezeichnet entwickelt, um immer weicher und würziger zu werden. Keine Eile also.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 2,8 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Edeltank  
Boden: Granit  
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert, nur  
10 mg/l freie SO<sub>2</sub>  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,14

0,75l  
FLR24901



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)