»Vanessa Rosé« Ventoux AOC

Domaine Grands Puys

Nachdem »unser« Château Roquefort in La Bédoule in der Provence verkauft worden war, galt es, dessen beliebten Rosé »Corail« zu ersetzen. Lange haben wir gesucht, hier der sehnsüchtig erwartete Ersatz: VANESSA Rosé von Familie Constantin am Mont Ventoux in der Nord-Provence. Die Rebsorten: Grenache Noir, Carignan und ein Schuss Syrah. Rosé, wie ihn die Franzosen lieben: Saftig den Mund füllend, pikant würzig in Duft und Geschmack, kein läppisches Leichtweinchen, sondern seriös trockener Rosé mit wohldosiert herbem Mundgefühl, das ihn in der Hitze sommerlicher Urlaubstage zum Getränk der Stunde macht.Seine Reben stehen auf einer Anhöhe mit Blick auf den legendären Mont Ventoux, die Syrah auf Sand, Grenache und Carignan auf tonhaltigem Kalkboden. Weil die Reben dort kaum unter Stress leiden, schießt der Alkoholgehalt hier nicht durch die Decke. Seine blaßrosa Ideal-Farbe und seine herzhaft kernige Statur erhält dieser fröhliche Provence-Rosé durch schonende Direktpressung und spontane Gärung in Edelstahltanks, ohne jeden Schwefelzusatz; der erfolgt - minimal - erst bei der Flaschenabfüllung.Naturwein ohne unnötige Eingriffe. Im Duft sommerlich würzig mit herben Noten von Mandeln und Zitrusfrüchten. Im Mund saftige Fülle in mildem, aber strahlend frischem Säurespiel, im Nachklang spannend lebendig in herber Bitterkeit, die ihn in pikanter Mineralität lange über den Gaumen zieht. Läuft entspannt gut, als Aperitif an den heißen Tagen des Jahres und zu sommerlichen Gerichten wie gegrilltem Fisch und Geflügel, sowie zu phantasievollen Salaten.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | unter 20 mg/l freie SO2 | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
FRH24041

K&U
www.weinhalle.de