Rosé »Mas Jullien«

Mas Jullien | Olivier Jullien

Olivier Julliens Bio-Rosé genießt bei unseren Kunden Kultstatus. Er ist stets binnen weniger Wochen ausverkauft. Es finden aber auch nur wenige hundert Flaschen den Weg nach Deutschland. Olivier Julliens Rosé ist entspannt und unaufgeregt wie ein heißer Sommertag im Languedoc, an dem die Zikaden den Rythmus der Zeit vorgeben. Er ist so würzig und herb wie gewohnt. Frucht besitzt er nur verhalten, dafür spielt er mit intensiver Würze, geprägt von Cinsault und Grenacheund auch farblich fällt er so dunkel aus wie gewohnt, weil er aus dem Ausbluten des Mostes für den legendären roten »Mas Jullien« gewonnen wird.

Rosé als urfranzösischer Rebsaft für den Sommer. Betörend in der satten Würze sommerlicher Kräuter wie Thymian und Rosmarin und kraftvoll zupackend im herben Griff auf der Zunge. Löst unweigerlich sehnsüchtige Sommerassoziationen aus, ohne übliche Rosé-Klischees zu zitieren. Kein Rosé von der Stange der Technik, sondern seriöser Wein aus biodynamischem Anbau. So eigen und persönlich wie alle Weine von Olivier Jullien. Verlangt nach würziger Grillade, nach Sommerküche, heißen Tagen und warmen Nächten unter sommerlichem Sternenhimmel. Atmet die warmen Aromen des Südens ohne heiß zu sein und nutzt Körper und Kraft, um der aromatischen Küche des Sommers Paroli bieten zu können. Biodynamisches Selbstbewußsein für natürliche Frische und tiefgründige Intensität in Geschmack und Charakter. Ein Rosé für Liebhaber, für die Rosé mehr ist als »nur« Rosé.Limitiert!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Limitiert | minimal geschwefelt | unfiltriert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Nein
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
FLA24200

K&U
www.weinhalle.de