

»Temps Danse« Rosé (Gamay/Pineau d´Aunis)

Clos Roussely

Vincent Roussely keltert aus der wenig bekannten lokalen roten Rebsorte Pineau d´Aunis und der bekannten roten Rebsorte Gamay per Direktpressung diesen hinreißend duftigen Rosé, der leicht über die Zunge tänzelt und doch tiefgründiges Rosé-Vergnügen bietet. Den gemeinsam gekelterten Most der beiden Sorten vergärt er auf der wilden Umgebungshefe in seinem unterirdischen, in den Tuffstein gehauenen Naturkeller - ohne Temperaturkontrolle, er schwefelt ihn nur minimal und während des Ausbaus behandelt und »korrigiert« er ihn nicht.
Ergebnis ist ein Rosé, wie er sein sollte: Duftig, schlank, filigran, trocken und mundwässernd erfrischend. Feines Säurespiel verleiht ihm Länge, am Gaumen klingt er in belebend herber Entspanntheit feinsinnig aus. Ein zarter Rosé, der bescheiden und »leise« auftritt, sich aromatisch aber nobel und im Mundgefühl geschmeidig präsentiert. Seine seidig kühle Konsistenz begeistert. Er wirkt unkompliziert im Trunk, ist aber sehr gekonnt realisiert und hochwertig in Szene gesetzt. Ein Rosé, der sich so »einfach« trinkt, ist aufwendig entstanden, denn derart raffinierte Wirkung in derart duftig herber Transparenz hat man nicht jeden Tag im Glas. Zumal nicht zu so fröhlichem Preis. Harmoniert vorzüglich mit originellen Salaten, anspruchsvollen Vorspeisen und Gemüsegerichten, denen frische Gartenkräuter aromatische Akzente verleihen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: AB® zertifizierter »Naturwein« | minimal geschwefelt | keine önologischen Eingriffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,4

0,75l
FLW24506

K&U
www.weinhalle.de