Rosé »Tralala!« Côtes du Rhône

Saladin

Der legendäre Rosé von Elisabeth und Marie-Laurence hört auf den fröhlichen Namen »Tralala!«. Er ist nicht umsonst stets im Nu ausverkauft. Die beiden ungleichen Schwestern, die für Weinberg und Keller gleichermaßen zuständig sind, gewinnen ihn aus dem Saftabzug (Saignée) ihrer Rotweinmaischen der Rebsorten Cinsault, Grenache und Syrah. Sie gehen dabei so schonend vor, daß er farblich transparent ausfällt und sich aromatisch so fruchtbetont und reintönig gibt wie ein Rosé aus Direktpressung. Gewußt wie. Gutes Handwerk. Im Geschmack zeigt er Nachdruck, gibt sich mundfüllend und angenehm herb, wagt feine Gerbstoffe und präsentiert sich als der ideale Begleiter anspruchsvoll mediterraner Küche.
Sein raffiniert feiner Duft offeriert kristalline Brillanz, die an reife Beeren, frische Wassermelone und Blütenaromen denken läßt. Im Mund agiert er saftig und harmonisch ausbalanciert zwischen fröhlicher Frucht und herbem Charme. Genau das, was guter Rosé, der nicht harmlos sein will, können muß. Feinziselierte Säure liefert die Frische, die man von gutem Rosé erwartet und verleiht ihm Griff und die Potenz, auch herzhafte aromatische Sommerküche mit Charme und Nachdruck begleiten zu können. Schmeckt so aromatisch wie er duftet und wirkt so animierend, daß er Durst und Lust macht auf mehr. Ein edler Rosé mit viel Charakter und ungewöhnlich persönlicher Ausstrahlung, wie es ihn an der südlichen Rhône nicht oft gibt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 1,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | keine Eingriffe, keine Zusatzstoffe
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,36

0,75l
FRH24032

K&U
www.weinhalle.de