»L´Accent« Côtes de Provence Rosé AOP

Clos de L'Ours

Rosé, wie es ihn nur aus Frankreichs Süden gibt. Und dort nur aus dem Var, dem trockensten Departement Frankreichs. Es liegt im Hinterland der Côtes d´Azur und bringt einige der besten Rosés Frankreichs hevor. Die Trockenheit dort prägt die Weine markant. Sie sind prägnant würzig, stets knochentrocken, vollmundig und mineralisch, charakteristisch herb und kraftvoll im Geschmack.

Mediterraner Rosé, mit dem man Küche begleitet. Großer anspruchsvoller Rosé, wie ihn die Franzosen lieben. Geschmacklich komplex, aromatisch potent würzig und im Anspruch weit über dem Urlaubs-Rosé. Eine Cuvée aus den fünf roten Rebsorten, die Familie Broton im Anbau hat: Grenache liefert die Basis, ergänzt um Cinsault, Syrah, Mourvèdre und Carignan. Die Trauben werden frühmorgens von Hand geerntet und nach sorgfältiger Sortierung sofort direkt gepresst.
»L´Accent« ist die Harmonie sommerlicher Kräuter in Duft und Geschmack. Die Hitze und Trockenheit des Var in flüssige Form gebracht. Erfrischend kühl am Gaumen, mundwässernd frisch, herbe Würze in floralen Noten mit einem Hauch von Rauch. Da flammt sie auf, die Lust auf sonnengereifte Gemüse, auf Seefisch und Fleisch vom Grill, auf knackige Salate, Wildkräuter, Tomaten und entspannte Urlaubsstimmung. Und im Winter begleitet er einfühlsam die aromatisch so großartige Küche des Maghreb, wie sie Yotam Ottolenghis legendäres Kochbuch »Jerusalem« meisterhaft zu zelebrieren und zu vermitteln versteht.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Frei von önologischen Zusätzen | ungeschönt | niedrig im Schwefel | Biodyvin® zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,25

0,75l
FPR25201

K&U
www.weinhalle.de