»Première« Côtes de Provence Rosé

St. André de Figuière

Großer Bio-Rosé aus der Provence, der Heimat der besten Rosés der Welt. Hier der 1.5l-Magnum für den großen Durst. Mundwässernde Frische und duftige Finesse in sehnsüchtig machender Urlaubsqualität. Alte Reben sorgen für zartherbe Gerbstoffe in würziger Konsistenz. Klassisch provençalischer Rosé aus Direktpressung. Dazu kommen die Trauben in die Presse, werden leicht angequetscht und dann beginnt die Natur ihr Spiel der Extraktion. Der Winzer wartet ab, welche Farbe ihm der Jahrgang liefert und sobald der herbe Hauch der ersten Gerbstoffe spürbar wird, preßt er ab, trennt also die Schalen vom Saft, und erhält so jene zarte, animierende Bitterkeit, die guten Rosé zur dritten Dimension im Wein macht.

Die Domaine Saint André de Figuières ist eine noble Bio-Domaine an der Côtes d´Azur. Ihr Rosé »Première« zelebriert den besonderen Charakter des Jahrgangs in Finesse, Frische und agiler Natürlichkeit in hauchzarter Farbtönung wie bisher selten gesehen. Gekeltert aus 50% Mourvèdre, 25% Cinsault und Grenache. Begeistert mit Duft und Persistenz und genießt großen Ruf in Frankreichs Gastronomie, wo man ihn auf den Karten der besten Restaurants findet. Feinherb und trocken in zarter Beeren- und Kräuterwürze. Spielt mit kühler Frucht in salzig herber Frische. Nobler Rosé voller Delikatesse. Macht auch in 4-5 Jahren noch Spaß. Einer der großen des französischen Südens.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Schiefer
Besonderes: zertifiziert Ecocert®
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,3

1,5l
FPR25400M

K&U
www.weinhalle.de