

Côtes du Rhône Rosé »Charvin«

Charvin

Rosé von der Côtes du Rhône. Unweit von Châteauneuf du Pape. Da glüht die Sonne im Sommer. Da wird dann auch nichts anderes getrunken als Rosé. Gut gekühlt und schön frisch. Dort liebt man Rosé wie diesen: Saftig und würzig, körperreich und gehaltvoll, kraftvoll und stoffig im Mundgefühl, denn die Sommerküche im Süden Frankreichs hält aromatisch nicht hinter den Berg.

Laurent Charvin keltert seinen Bio-Rosé fast ausschließlich aus Grenache, der großen roten Rebsorte des Südens. Er gewinnt ihn aus dem Saftabzug für seinen legendären Côtes du Rhône. Sein Rosé ist denn auch urfranzösisch: Kein duftiges Leichgewicht, sondern charaktervoll und gehaltvoll, fast überschwenglich würzig im Duft, verströmt er die Pracht südfranzösischer Kräuter und sommerlicher Würze. Am Duft nach frisch vermahlenem weißen Pfeffer erkennt man seine Rebsorte. So harmoniert er zur mediterranen Aromaküche. So erinnert er den Lärm der Zikaden, den Duft der Garrigue, die flirrende Hitze heißer Tage im Süden. So spürt man die Kraft der Sonne in ihm. Weich auf der Zunge und mild in der Säure, tragen ihn samtig herbe Gerbstoffe über die Zunge. Schmeckt im Winter, verdunstet im Sommer, geht immer. Rosé, wie ihn die Franzosen lieben.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Betontank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Saignée-Rosé | minimal geschwefelt |
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: filtriert
pH-Wert: 3,55

0,75l
FRH25303

K&U
www.weinhalle.de