

Rosé »Tournage Riant«

La Grange Tiphaine

Coralie und Damien Delecheneau gehören zu den Triebfedern der dynamischen Entwicklung an der Loire. Für ihren raren Rosé müssen wir jedes Jahr kämpfen, weil er zu verdunsten scheint, bevor er abgefüllt ist. Ernte von Hand, Trauben aus zertifiziertem Bioanbau. Was sonst! Schonend per Direktpressung gekeltert aus den angestammten lokalen Rebsorten Cot (also Malbec), Cabernet Franc, Gamay und Grolleau Noir. Für Frucht und Finesse kühl im Betontank vergoren. Springt einem fröhlich ins Gesicht. Duftet animierend attraktiv nach roten Früchten, Himbeeren, Erdbeeren, aber auch nach Cassis und Gewürzen. Köstlich frisch, angenehm leicht, transparent im Duft, profund im Geschmack und angenehm frisch in der Säure.
Ein saftig mundfüllender Rosé, der alles mitmacht, was Frühling und Sommer an Aromen und Küche zu bieten haben. Die Franzosen lieben Rosé knochentrocken. Die hier zum Einsatz kommenden dickschaligen Rebsorten Malbec und Cabernet Franc, getrennt geerntet und vinifiziert und erst dann mit Gamay und Grolleau Noir zum fertigen Rosé verschnitten, sorgen für würzigen Griff in dezenter Gerbstoffpräsenz am Gaumen. Dieser herbe Griff der Gerbstoffe prädestiniert »Tournage Riant« vor allem zur Begleitung von Grillgerichten und spicy Asienküche. Verträgt Schärfe, ohne heiß zu werden am Gaumen. Minimal geschwefelter Natur-Rosé mit Charakter und Eigenart, den man am besten zum Essen genießt.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Tuff | Kalk
Besonderes: Minimal geschwefelt | 16 mg/l freie SO2
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
FLW25410

K&U
www.weinhalle.de