# Rosé »Sur la Rose« VdF

## Domaine La Ferme Saint-Martin

»Es war ein ziemliches Abenteuer, im heißen und trockenen Rhônetal einen so stabilen wie klaren und im Mund präzisen Rosé zu keltern, der kaum Schwefel enthält«, meint Thomas Jullien, der seinen Rosé »sur la Rose« den so zahllos den Markt überschwemmenden Technik-Rosés aus der Retorte der Industrie als »echten Wein« entgegenstellt. Gekeltert aus Grenache, Cinsault, Syrah und ca. 15% weiteren Rebsorten, die auf tiefgründigen Sand- und Tonböden an den Ausläufern des Mont Ventoux stehen. Um seiner Rosé-Version besondere Eigenart zu verleihen, hat Thomas Jullien sie in zwei Schritten verarbeitet. Im ersten Schritt vergärt er 20 % des Volumens samt Milchsäureabbau - zum Weißwein abgepreßt - über 10 Tage hinweg im Tank. Der zweite Schritt macht 80 % des Volumens aus und läuft ohne Vorklärung und Schwefelung nach ausreichender Standzeit, um die gewünschte Farbe zu extrahieren, direkt aus der Presse, um mit dem Wein der ersten Pressung zusammengelegt und langsam durchgegoren zu werden. Ohne weitere Schwefelung.Ergebnis ist ein attraktiver, expressiv aromatischer Rosé, der die Frucht roter Beeren mit dem Duft weißer Früchte und Blüten zu vereinen weiß und sogar die fragilen Aromen getrockneter Rosenblätter entdecken läßt. Im Mund beeindrucken die raffinierte Balance von mundwässernder Frische, die perfekte Dosis an Fülle und eine herbe Komplexität, die auch anspruchsvolle Sommerküche zu tragen versteht. Am Gaumen sorgt die salzige Mineralität der biologischen Bewirtschaftung für duftige Frische und besonderes Plaisir - auch solo für sich genossen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | nur 25 mg/l Gesamt-SO2 | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,39

0,75l
FRH25100

K&U
www.weinhalle.de