

"La Rosee" Val de Loire Vendée IGP

L'Orée du Sabia | Vigneron Océanique

Dunkelrosa, saftig, knackig: ein Rosé vom Atlantik. Seine Reben stehen im Wind der Vendée, an der französischen Atlantikküste, wenige Kilometer von Les Sables d'Olonne entfernt, wo Weltumsegler starten und ankommen. Aus einem jungen Weingut, das nach den Regeln der Biodynamie arbeitet.

100 % Négrette, von nur 0,37 Hektar in der Parzelle Les Barrelières, auf Quarz, Schiefersandstein und Phtanit. Handlese in 15-kg-Kisten, strenge Auslese im Weinberg und im Keller, schonende Pressung.
Den Most vom Ende der Pressung trennt Bastien ab, für Spannung und Feinheit.
Spontan vergoren bei niedriger Temperatur, ohne Milchsäureabbau, sechs Monate im Edelstahltank gereift. Das Ergebnis: Fruchtige Frische, die mit Zug über die Zunge läuft, wie Atlantikluft im Glas.

Als Aperitif, zu Garnelen, Sushi, Aufstrichen und frischen Salaten, zu fruchtigen Desserts: ein Rosé, der das ganze Jahr Lust auf das nächste Glas macht.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Granit
Besonderes: Naturwein | praktisch schwefelfrei, freie SO2 < 10 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,29

0,75l
FLW25806

K&U
www.weinhalle.de