Côtes de Provence Rosé »Château des Sarrins«

Sarrins

Monsieur Bruno Paillard kommt aus der Champagne, wo er unter seinem Namen einen der feinsten Brut-Champagner des Marktes produziert. Seit 1995 betreibt er im Herzen der Provence, im Departement Var, zusätzlich die Domaine des Sarrins, auf der er charaktervoll hochwertige Bioweine produziert. Flaggschiff seiner Produktion dort ist dieser Rosé. Hier in der 1.5l-Magnum.

Er vereint in sich, was großen Rosé ausmacht: Trockene Finesse, herbe Noblesse und würzige Duftigkeit ureigenen Stils und Charakters. Ein Rosé für die Fans südfranzösisch kraftvoller Würze, dem ein herbes Rückgrat an Gerbstoffen Nachhall und Druck auf der Zunge verleiht. Kein fader Rosé mit simpler Frucht zum gedankenlosen Wegschlürfen also, sondern ein Spitzenrosé mit Rückgrat, Eigenart und tiefgründiger Würze in der raffiniert realisierten Harmonie von Komplexität und Transparenz. Per Direktpressung aus Cinsault, Grenache, Syrah und Mourvèdre gekeltert. Agiert nachhaltig und überzeugend in Frische, Lebendigkeit und Wirkung. Steht glänzend und hell lachsfarben im Glas. Mit Noten von Zitrusfrüchten, Pampelmuse, Pfirsich, Aprikosen und Mandel im Duft. Die herbe Würze der Beerenschalen wirkt appetitanregend und mundwässernd und klingt am Gaumen in langem Nachklang aus. Anspruchsvoll vielschichtiger Rosé, wie er selten geworden ist in der Provence.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Agriculture Biologique® | minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.3

1,5l
FPR22500M

K&U
www.weinhalle.de