



Rosé »Corail« Côtes de Provence

Château de Roquefort

»Corail« nennt man den Laich der Jakobsmuschel. Dessen einmalige Farbtönung hat Raimond de Villeneuve, Bio-Winzer aus dem wilden Teil der Provence, hoch über dem Fischerstädtchen Cassis, dazu animiert, seinen legendären Rosé danach zu benennen. Weil das Verhältnis der Dicke der Beerenschale zum Saftvolumen der Traube jedes Jahr anders ausfällt, hat auch sein »Corail« jedes Jahr eine andere Farbtönung.

Raimond de Villeneuves »Corail« .Betörend würzig und vibrierend lebendig im Geschmack. Raimond keltert den Wein aus Grenache, Cinsault und Syrah, biodynamisch angebaut im klimatisch extremen Hinterland von La Bedoule. Ein so saftiger wie geschmeidiger, mundwässernd duftiger, charaktervoll herber, typisch südfranzösischer Rosé, der die Kraft hat, auch deftige Sommerküche mit Saft und Kraft und Würze zu begleiten. Einer unserer beliebtesten Rosés im Programm. Jahr für Jahr. Auf ihn warten die Kunden schon, wenn die Schalen der Trauben noch gar nicht ausgelutscht sind. Vorfreude auf warme Sommertage. Minimale Schwefelung. Raffiniert herbe, belebende Gerbstoffe. Attraktive Farbe. Spiel und Finesse aus gekonnter Direktpressung. Rosé dieser Qualität gibt es nur in der Provence, aber auch dort längst nicht überall. Für Ihr ganz persönliches Sommer-Vergnügen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Direktpressung | Minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.27

0,75l

FPR22100



www.weinhalle.de