



Saumur Rosé »Louis« (Bio) Brut

Louis de Grenelle

Neu im Programm, der Saumur Brut Rosé in Bioqualität. Der Unterschied verblüfft, ist eklatant spürbar im Mundgefühl. Das »Bio« macht ihn präziser, weniger »ausgefranst« wirkend im Mundgefühl, rassischer, straffer und auch zupackend mineralischer, was sich in mehr geschmacklicher Information durch intensiver wirkende Reizweiterleitung im Mund bemerkbar macht.

Das sinnliche Vergnügen beginnt schon bei der Farbe. Sie erinnert an eine frisch aufgeschnittene Pomelo. Alleine da läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen. Im Duft setzt sich das Vergnügen fort: Frischer reifer Pfirsich trifft auf reife rote Beeren, allen voran Himbeere. Spätestens hier wird klar, daß zwei Rebsorten im Spiel sein müssen, die sich in diesem sehr angenehmen Amalgam vereinen: Die weiße Chenin Blanc sorgt für den Duft reifen Steinobstes und liefert duftige Frische, der rote Cabernet Franc, die andere große emblematische Rebsorte der Loire, verantwortet den roten Beeren-Part und liefert Tiefe und dezent herbe Physis auf die Zunge, die Länge und Nachhall besorgt.

Die Kohlensäure-Moleküle der Flaschengärung docken sich während ihrer Bildung an die Gerbstoffe des roten Cabernets an und sorgen so für elegante Perlung, die sich erst auf der Zunge durch deren Wärme endgültig freisetzt. Der besondere Sex guten Rosé-Schaumweines. Nicht oft so spannend, fein und hochwertig (und vor allem derart preiswert) zu erleben, wie hier.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 3,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: SO₂ Gesamt 60 mg/l |
keine önologischen »Korrekturen« im
Grundwein
Vergärung: Spontan & Reinzucht
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,09

0,75l
FBU1122



www.weinhalle.de