



2019

»RAIZ« Rosé, IGP Côtes de Thongue

Les Chemins de Bassac

RAIZ als Rosé. Gewonnen aus dem Ausbluten des Mostes während der Rotweinbereitung. Aus Grenache Noir, Mourvèdre und Syrah. Rosé-Genuss, wie ihn die Franzosen mögen. Sie genießen ihn den ganzen Sommer hindurch zu ihrer aromatischen Sommerküche. Er ist dort täglicher Essensbegleiter. Das müssen wir Deutschen noch lernen ... keine andere Weinnation der Welt zelebriert die lachsfarbene Wein-Tradition so bewußt wie unsere Nachbarn im Westen. Dort flimmert im Sommer die Hitze, die Zikaden singen und es ist die mittäglich faule Hitze, die zu kühlem Rosé-Genuß animiert.

RAIZ ist ein so simpler wie ehrlicher Rosé. Aus zertifiziertem Bioanbau. Der sympathische Begleiter durch sommerliche Hitzetage. Mit feinem Duft nach Blüten und roten Beeren, gewürzt mit frischem Pfeffer und würzigen Kräutern des Sommers. Saftig weich und mild in der Säure. So frisch wirkend wie er dann tatsächlich auch erfrischt. Agil, duftig und belebend im Mund. Die Kunst guten Rosés für (fast) jeden Sommertag. Süffig und trinkfreudig, sommerlich durstlöschend, buchstäbliche Urlaubsstimmung im Glas. Zum Preis, der selbst chronischen Knausern ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Alkohol: 12,9 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021
Restzucker: 1,6 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: EVE vegan zertifiziert
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Bentonit
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l

9,50 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA19100



www.weinhalle.de