



2019

## Côtes de Provence Rosé »Première«

### St. André de Figuière

Großer Bio-Rosé aus der Provence, der Heimat der besten Rosés der Welt. Tiefgang und Finesse in sehnsüchtig machender Duftigkeit und Frische. Alte Reben sorgen für zartherbe Gerbstoffe in fruchtig würziger Konsistenz. Rosé aus Direktpressung. Dazu kommen die Trauben in die Presse, werden dort leicht angequetscht, und dann beginnt die Natur ihr Spiel der Extraktion. Der Winzer wartet ab, welche Farbe ihm der Jahrgang liefert und sobald der herbe Hauch der ersten Gerbstoffe spürbar wird, preßt er ab, trennt also die Schalen vom Saft, und erhält so jene zarte, animierende Bitterkeit, die guten Rosé zur dritten Dimension im Wein macht.

Die Domaine Saint André de Figuières ist eine legendäre Bio-Domaine an der Côte d'Azur. Ihr Rosé »Première« ist keine sterile Techno-Nummer aus der Frucht Drops-Abteilung, er zelebriert den großen Jahrgang 2019 in agiler Finesse, pikanter Würze und rasanter Frische mit der typischen lachsfarbenen Tönung, die Provence-Rosé so lustvoll macht.

Gekeltert aus 50% Mourvèdre, 25% Cinsault und Grenache. Begeistert mit Duft und Persistenz und genießt großen Ruf in Frankreichs Gastronomie, wo man ihn auf den Karten der besten Restaurants findet. Feinherb und trocken in zarter Beeren- und Kräuterwürze. Spielt mit einer duftig transparenten Frucht, die in salzig herber Frische am Gaumen ausklingt. Nobler Rosé mit Tiefgang und Delikatesse. Einer der großen des französischen Südens.

Auch in der 1,5l-Magnum verfügbar.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 0,8 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Schiefer

Besonderes: zertifiziert Ecocert®

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,38

0,5l-Flasche

**13,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FPR19402



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)