



2020

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. Im duftig transparenten Corona-Jahrgang 2020 leuchtet sie so intensiv aus dem Glas, wie das Corail in der Jakobsmuschel liegt.

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: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,9 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Direktpressung | Minimal geschwefelt
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam | Kunstkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.27

0,75l

14,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FPR20100



www.weinhalle.de