



2020

## Old Vine Rosé

Marietta Cellars

Rosé aus Kalifornien? Als gäbe es in Europa nicht genug davon! Hier aber geht es um alte Reben. Um Syrah, Grenache Noir und Grenache Gris, deren Reben zum Teil über 100 Jahre alt sind. Methusalems, die so nur in Kalifornien bis heute überlebt haben. Wurzelecht, was es bei uns in Europa kaum noch gibt, weil die Reblaus nach 1863 unsere Reben weitgehend vernichtet hat. Deshalb stehen unsere europäischen Reben heute auf amerikanischen Unterlagen, die resistent sind. Hier, Freunde, geht es um Rosé von historischen Reben aus historischen Weinbergen.

Die sorgen für Frische, Frucht und leichten Körper, weil ihre Trauben früh geerntet wurden. Der Wein, 3 Monate auf der Vollhefe in neutralen Barriques ausgebaut und jede Woche in der Hefe aufgerührt, schmeckt angenehm schlank und süffig, gibt sich leicht und frisch, duftet nach Apfelschale und Himbeeren. Wie guter Rosé aus Direktpressung sein muß. Im Mund verleiht ihm spielerisch agierende Säure Länge und Frische. Die alten Reben sorgen für Tiefe und mundfüllende Struktur, belebende Kraft und ein bemerkenswert süffiges, würziges Finish am Gaumen. Der Mehrwert intensiven Geschmacks. Ein nur limitiert verfügbarer Rosé, der zu aromatisch intensiver Sommerküche vom Grill oder aus dem Ofen großartig harmoniert. Schürt Lust auf den Sommer und seine kraftvollen Aromen.

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2022+  
Restzucker: 1,3 g/l  
Anbau: sustainable Agriculture®  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Direktpressung |  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Schönung/Filtration  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,65

0,75l

**15,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

CAL20522



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