



Art.-Nr.: 20613

SAINT-ROCH LE ROSÉ

REBSORTEN	Grenache Gris, Grenache Noir, Mourvèdre
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Roussillon
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	2,5 g/l
SÄUREGEHALT	6,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Glasverschluss
EAN	3760031479363
AUSBAU	40% Grenache Gris, 20% Grenache Noir, 40% Mourvedre

BODEN

Mediterran, warm, ausreichend Niederschläge, Weinberge in Meeresnähe, gute Durchlüftung der Trauben. Schwarzer Schieferboden.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden Anfang September von Hand gelesen und dann schonend gepresst. Anschließend wird der klare und brillante Most bei 16°C im Edelstahltank vergoren. Während des gesamten Verarbeitungsprozess wird auf eine reduktive Arbeitsweise geachtet, um die fruchtigen Aromen und das helle Lachs-Rosa besser zu erhalten. Vor der Füllung im Frühjahr, lagert der Wein für vier Monate auf der Hefe. Auch dies sorgt für mehr Körper und stabilere Farbstoffe. Diese Rosé Cuvée hat einen hellen Lachs-Farbton. Die Nase ist sehr erfrischend, mit viel roter Frucht nach Erdbeere und Brombeere, sowie einem Hauch von Kräutern. Am Gaumen ist der Wein saftig, belebend und sehr balanciert. Auch hier zeigen sich wieder eine Fülle an roten Früchten die von Aromen nach Zitrusfrüchten begleitet werden. Die herrliche Balance aus Säure und Süße sorgt für einen angenehmen Trinkfluss. Der Wein passt hervorragend zur Südfranzösischen Küche mit

CHÂTEAU SAINT-ROCH | FRANKREICH | ROUSSILLON

Salaten, Fisch oder einer Entenbrust. 2017er: 91 Punkte, Jeb Dunnock

