

Art.-Nr.: 17203

SUMMER IN A BOTTLE ROSÉ



KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Syrah, Cinsaut, Grenache Noir, Vermentino
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Provence
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,4 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
EAN	644996140090
AUSBAU	59% Grenache, 18% Cinsaut, 12% Syrah, 11% Vermentino (Rolle)

BODEN

Das Terroir der Côtes de Provence, wo dieser Wolffer Estate Rosé entsteht, ist geprägt von einem mediterranen Klima mit heißen, trockenen Sommern und milden Wintern bei reichlich Sonnenschein. Der kühlende Mistral-Wind spielt eine wichtige Rolle. Die Böden sind vielfältig, aber oft karg und gut drainierend (Schiefer, Granit, Kalkstein, Sand), was die Konzentration der Aromen in den Trauben fördert. Dieses Zusammenspiel aus warmem Klima, Wind und kargen Böden führt zu Roséweinen mit heller Farbe, trockener Frische, delikaten Frucht- und Kräuternaromen sowie einer subtilen Mineralität.

BESCHREIBUNG

Die Ernte beginnt Mitte August und dauerte etwa vier Wochen. Die Weinbereitung erfolgt schonend, um die Frische und die delikaten Aromen der Trauben zu bewahren. Die Gärung fand bei kühlen Temperaturen in Edelstahl tanks statt. Der junge Wein reift anschließend für etwa drei bis vier Monate auf der Feinhefe ("sur lie"), was ihm zusätzliche Komplexität und Textur verleiht.



Dieser Rosé präsentiert sich im Glas in einem blassen, leuchtenden Rosaton, der typisch für hochwertige Provence-Rosés ist. In der Nase entfaltet er ein ansprechendes Bouquet von zarten, roten und gelben Früchten wie Pfirsich und Melone, unterlegt von floralen Noten und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er sich trocken, frisch und lebendig mit einer angenehmen Säure. Die fruchtigen Aromen setzen sich fort und werden von einer subtilen mineralischen Note und einer cremigen Textur begleitet, die durch die Lagerung auf der Feinhefe entsteht. Der Abgang ist angenehm lang und erfrischend.

Dieser elegante und vielseitige Rosé ist ein idealer Begleiter für die warme Jahreszeit und passt hervorragend zu leichten mediterranen Gerichten, Salaten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch und provenzalischen Spezialitäten wie Tapenade oder Ratatouille. Er ist aber auch ein wunderbarer Aperitif oder ein Genuss für entspannte Stunden auf der Terrasse.