2022 DOMAINE LA ROCALIÈRE
AOP TAVEL

Art.-Nr. DR 01-22

WEINGUT: Domaine La Rocalière

REGION/LAND: Rhône/Frankreich

REBSORTE(N): 50% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mouvèdre

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 14 Vol.-%

RESTZUCKER: 0,6 g/l

SÄURE: 3,4 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Beton

BESCHREIBUNG:

Das Weingut ist bereits seit 10 Jahren BIO-zertifiziert und arbeitet nun auch seit 2020 biodynamisch nach den Demeter Regelungen. Dabei hat es sich ins besonders auf Roséweine spezialisiert und das kann man in vollen Zügen spüren. Die AOP Tavel ist dabei das südlichste Cru des Rhônetals. Durch das Saigner-Verfahren – dabei wird der wertvolle Vorlaufsaft selektioniert – gewinnt der Roséwein nicht nur seine wundervolle Farbe, sondern glänzt mit intensiven Fruchtaromen. Er duftet nach Erdbeeren sowie roten, reifen Kirschen und wird im Geschmack mit Noten von Mandel und einer feinen Würze ergänzt. Cremig und füllig im Mund, trocken mit deutlicher Salzigkeit und einer feinen Säure. Geeignet als Apéritif, zu weißen Fleischgerichten, Hartkäsesorten oder vegetarischer Kost.

BIO
DE-ÖKO-007

Enthält Sulfite