2024 DOMAINE LA ROCALIÈRE
AOP TAVEL

Art.-Nr. DR 01-24

WEINGUT: Domaine La Rocalière

REGION/LAND: Rhône/Frankreich

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

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 14,0 Vol.-%

AUSBAU: Edelstahl, Beton

BESCHREIBUNG:

Das Weingut ist seit über zehn Jahren BIO-zertifiziert und arbeitet seit 2020 zudem biodynamisch nach den Richtlinien von Demeter. Besonders hat es sich auf Roséweine spezialisiert – und das schmeckt man mit jedem Schluck. Die AOP Tavel ist das südlichste Cru des Rhônetals und gilt als Hochburg für charakterstarke Rosés. Durch das Saignée-Verfahren, bei dem der hochwertige Vorlaufsaft besonders schonend selektioniert wird, erhält der Rosé seine intensive, leuchtende Farbe. In der Nase zeigt er eine zurückhaltende Aromatik nach reifem rotem Apfel, kombiniert mit Noten von Mandarine und Kräutern der Provence. Am Gaumen lebendig mit gut eingebundener Säure, kräftig, cremig und hervorragend ausbalanciert. Ein Rosé, der als Speisenbegleiter mühelos mit manchem Rotwein mithalten kann. Probieren Sie ihn zu Rindercarpaccio, feinem Sahnegeschnetzeltem oder auch zu herzhaften Crêpes.

BIO
DE-ÖKO-007

Enthält Sulfite