



2018 DOMAINE LA ROCALIÈRE AOP TAVEL

Art.-Nr. DR 01-18



WEINGUT: Domaine La Rocalière

REGION/LAND: Rhône/Frankreich

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

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 14,0 Vol.-%

RESTZUCKER: 0,3 g/l

SÄURE: 4,4 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Beton

BESCHREIBUNG:

Die Weingüter aus der Tavel haben sich auf Roséweine spezialisiert und das kann man in vollen Zügen spüren. Die AOP Tavel ist das südlichste Cru des Rhône-tals. Dieses Prachtexemplar ist die "Crème de la Crème". Durch das Saigner-Verfahren - dabei wird der wertvolle Vorlaufsaft selektioniert - gewinnt der Rosé nicht nur seine wundervolle Farbe, sondern glänzt mit intensiven Fruchtaromen. Nach Erdbeeren und roten, reifen Sommerkirschen duftend, sahnig unterlegt mit Mandel und nussig-würzigen Noten. Zart, füllig im Mund, trocken mit reifer Süße und deutlichem Mineral-Säurekomplex. Geeignet als Apéritif, zu weißen Fleischgerichten, Hartkäsesorten oder vegetarischer Kost.

AUSZEICHNUNGEN:

Parker: 91

 **BIO**
DE-ÖKO-007

Enthält Sulfite