

Classique Mas Bécha Rosé / Mas Bécha

Herkunft: Nyls-Ponteilla / AOP Roussillon
Traubensorten: 60% Syrah, 40% Grenache Noir
(BIO-Label Ecocert / Vegan)

Ausbau: Etwa. 10% des Weins werden in Barriques ausgebaut. Dies verleiht dem Rosé einen einzigartigen, sehr beerigen, fast konfitürartigen Geschmack.

Produktion: Hergestellt in kleinsten Mengen.

Lagerfähigkeit: 3 Jahre

Grösse: 75 cl



Degustation

Auge:

Die Farbe schwankt zwischen Himbeere und Lachs, leuchtend und erinnert mit ihrem schillernden Glanz an die Sonne des Mittelmeers.

Nase:

Die Nase, ausdrucksstark und spontan, explodiert im Glas in Form von Noten von Walderdbeeren, reifen Himbeeren, offenbart aber auch frische Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen. Ein Kontrast zwischen Reife und Frische.

Mund:

Der erste Eindruck im Mund bietet einen tonischen Charakter dank einer schönen natürlichen Frische, die mit dem Terroir verbunden ist.

Der Wein wirkt saftig und gut strukturiert, mit stützender Säure und ganz wenig feinem Tannin. Am Abgang findet man wieder die warme Beerenfrucht und ein deutliches Aroma von reifen Grapefruits. Ein grosser Rosé mit Charisma...Die Struktur des Weins bietet eine gute Kraft, begleitet von einem Hauch Würze, aber immer unterstrichen von dieser Lebendigkeit, die während der gesamten Verkostung anhält.

Trinkempfehlung

Passend zu Sommergrilladen, vegetarischen Gerichten, Fisch, Meeresfrüchten und weissem Fleisch.

Ausschanktemperatur: 8 - 10° C / Wein gekühlt servieren!