

Le Rubis des Guarrigues / Domaine La Prade Mari

Herkunft:	Aigne / AOP Minervois
Traubensorten:	60 % Syrah, 20 % Mourvèdre, 20 % Grenache (4 – 20-jährige Rebstöcke) (BIO)
Vinifizierung:	Rosé de saignée
Ausbau:	4 bis 5 Monate in neuen Fässern
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Der Wein präsentiert sich im leuchtenden Rubinrot mit dunklen Reflexen.

Nase:

In der Nase überzeugt er durch seine intensiven Aromen nach Himbeermarmelade, Erdbeeren, frischen Waldbeeren und etwas Vanille.

Mund:

Am Gaumen wirkt er sanft und doch intensiv. Ein angenehmer, langer Abgang bildet das edle Finale. Ein grosser Rosé, der nicht nur zum Apéro genossen werden sollte.

Trinkempfehlung

Passt zu hervorragend zu Rotbarben mit Gewürzen, Fisch, Grilladen, weissem Fleisch, Vegetarische m Essen und Gerichten aller Jahreszeiten.

Ideale Ausschanktemperatur: Apéro: 10 – 14° C