

## Maris Rosé / Mas de la Devèze

<b>Herkunft:</b>	Tautavel / AOP Côtes du Roussillon (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	Syrah, Grenache <b>(Agriculture Raisonnée label TERRA VITIS)</b>
<b>Ertrag:</b>	45 hl / ha, machine à vendanger
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



**Auge:**  
Glänzendes Rosa mit leuchtenden Reflexen.

**Nase:**  
Ein subtiles Bouquet mit verspielten, fruchtigen Noten nach frischen Erdbeeren und Zitrusfrüchten. Verführerisch und fruchtbetont. Eine sanfte Mineralität gibt ihm einen eigenen Charakter.

**Mund:**  
Ein frischer und verspielter Auftakt begleitet den ersten Schluck von Maris Rosé. Mit jedem Schluck dieses hochwertigen Rosé taucht man mehr in den Süden und Feriengefühle ein: blauer Himmel, glasklares Wasser und eine leichte Brise nach Thymian und Veilchen begleiten jeden Schluck dieses Genussweines. Die sanfte Mineralität fängt die Süsse gekonnt ein und lässt ihn – kühl genossen – zu einem idealen Sommerwein oder Begleiter zu Fischspeisen sein: verführerisch und einladend frisch!

Mas de la Devèze ist ein sehr altes Anwesen im Tal des Maury am Fusse des Corbières-Gebirges. Das Gebiet ist wild und trocken, die Winzer nutzen jedoch diese Voraussetzungen in bester Weise und trotzen den Reben viel Eleganz und Finesse ab. Die Weine dieser Domaine sind mit viel Kraft gesegnet, ohne dass jedoch eine Geschmacksrichtung zu aufdringlich wird. Sommerweine in bester Qualität und Eleganz!

### Trinkempfehlung

Dass der Wein am Schluss angenehm würzige, herbe Akzente zeigt, nicht zu vergessen die fruchtigen Komponenten, macht ihn zum idealen Begleiter von Grilladen, Paëlla, zu grilliertem Fisch mit Kräutern, zu Lamm an Knoblauch, Huhn an Olivensauce, zu einem Tomatenquiche oder aber auch ganz einfach zum Apéro.

**«Ce vin de plaisir accompagnera vos repas d'été de l'apéritif au dessert (coquillages, tapas, salades, grillades et barbecue, carpaccio).»**

Ausschanktemperatur: 6 – 8° C / Wein kühl servieren!