

Rosé de Syrah 2022 / Domaine Lalaurie

Herkunft:	Ouveillan / IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	100% Syrah
	HVE (certifié Haute Valeur Environnementale) Niveau 3
Ausbau:	Stahltank, Méthode Saignée
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Brillante erdbeerrosa Farbe.

Nase:

Offene und fruchtige Nase, dominiert von Aromen von Erdbeeren und von Kirsche. Man nimmt die süsslich warmen Aromen von Himbeeren wahr.

Mund:

Konzentriertes Sonnenlicht im Glas. Am Gaumen bestätigen sich die Fruchtaromen in einer eleganten, leicht perlenden Kombination. Das ausgewogene Frucht-Säure-Verhältnis macht diesen Rosé zu einem kräftigen Sommer-Highlight.

Tipp: Sommerwein schlechthin.

Trinkempfehlung

Sommerwein schlechthin, kann jedoch das ganze Jahr über getrunken werden und eine ganze Mahlzeit begleiten. Diesen Sommer mit gegrillten Hähnchen-, Rind- und Schweinekotelettspeisen zu testen.

Ideale Ausschanktemperatur:

Der Wein sollte jung getrunken und bei einer Temperatur von 10 bis 12 °C serviert werden.