

Saramon / Mas Sibert

Herkunft:	Fos / VdF Vin de France (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	70 % Sangiovese, 30 % Syrah (BIO, jedoch nicht zertifiziert!)
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	Edelstahltank, spontane Gärung, ungeschönt, ungefiltert.
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Intensives, dunkles Lachs mit pinken Reflexen. Es dauerte 3 Monate, bis Saramon seine volle Farbe hatte.

Nase:

In der Nase nimmt man Noten von weissen Blüten, Victoria-Pflaumen, Guaven und Jasmin wahr. Dazu gesellen sich Aromen von rotem Kirschsafte, reifen Tafeläpfeln und Himbeeren gepaart mit einem Hauch von Anis und nussigen Nuancen.

Mund:

Am Gaumen erinnert dieser Rosé an alte, vom Regen durchnässte Terrakotta-Dachziegel und einen Hauch von Zimtlikör.

Saramon ist fein und doch geschmacksintensiv mit üppigen und grosszügigen Fruchtnoten und einer sanften Bitterkeit am Ende.

Der Wein ist schön ausgewogen, vollmundig und samtig, mit erfrischender Säure und Komplexität.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu gegrilltem Fisch und Schalentieren, garnierten Sommersalaten, Grilladen, aber auch zu süßen und herzhaften Gerichten.

Ausschanktemperatur: 11 - 13° C / Wein kühl servieren!