

Le Vignalet Rosé / Domaine Belot

Herkunft:	Pierrerie, St. Chinian / AOC Saint-Chinian (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	55% Syrah, 25% Grenache, 20% Mourvèdre (AB Bio)
Ertrag:	?
Ausbau:	Dieser Wein wird nach der Méthode Saignée hergestellt. Die Syrah-Trauben werden nach der Ernte direkt in die Presse gegeben, diese lässt man aber nicht laufen. Sie wird lediglich gelegentlich gedreht, damit der Saft der Reben austropft. Die Mourvèdre-Trauben werden sofort gepresst und kurz auf der Maische gelassen.
Lagerfähigkeit:	1 - 2 Jahre
Alkohol:	12,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Funkelndes Himbeer-Rosa mit anhaltenden Reflexen.

Nase:

In der Nase nimmt man feine Aromen von Himbeeren, Eisbonbons und weissen Blumen wahr, verstärkt durch geröstete oder sogar würzige Noten.

Mund:

Dieses lebendige und gut ausgewogene Rosé zeigt sich am Gaumen besonders mineralisch und harmonisch. Vom ersten Schluck an wirkt er geschmeidig, fruchtig, beerig und knackig, mit einem zarten und erfrischenden Abgang.

Ein Rosé, um sich in den Süden zu träumen...

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch, Tintenfisch, Meeresfrüchte, Grilladen oder vegetarischen Gerichten.

Ausschanktemperatur: 8 - 12° C / Wein kühl servieren!