

La Source Rosé / Château de Mus

Herkunft:	Murviel-lès-Béziers / AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	70 % Grenache, 30 % Syrah (H.E.V. 3)
Ertrag:	Ernte wird mit größter Sorgfalt vorgegangen, sie erfolgt nämlich bei optimaler Reifung.
Ausbau:	Im Tank. Die Gärung dauert bei niedriger Temperatur etwa 30 Tage. Am Ende der Gärung reift der Wein 5 Monate lang in geschlossenen Bottichen, wird dann abgezogen, geschönt und in Flaschen abgefüllt.
Produktion:	?
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Zarte Pfirsicharbe mit leuchtenden Reflexen.

Nase:
La Source weist eine angenehme und elegante Nase auf, geprägt von Noten kleiner roter Früchte, Erdbeere, reifer Ananas und Pfirsich. Daneben entströmen dem Glas aber auch betörende Aromen von reifer Wassermelone, Erdbeerkuchen, Ingwer-Limonade und frischem Rettich.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich dieser Rosé frisch, würzig, köstlich und ausgewogen, mit Aromen von Birnen, Waldbeeren, Kräutern und Vanille. Die Säure ist mässig, die Struktur seidig und der Wein knackig, fruchtig und saftig.

Die gelungene Mischung aus einem überreifen Syrah und einem ertragsarmen Grenache verleiht diesem Wein eine außergewöhnliche Rundheit und Leichtigkeit. Eine fröhliche und erfrischende Languedoc-Rosé, der nach Sommer schreit.

Trinkempfehlung

Ideal zu Fleisch- oder Fisch-Carpaccio, Grilladen, herzhaften Törtchen oder Käse.

Ausschanktemperatur: 11 - 12° C / Wein kühl servieren!