

## COLLECTION Prémices Rosé / Château Ministre

<b>Herkunft:</b>	Mauguio/ IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	Syrah, Grenache (FR-BIO-10)
<b>Ertrag:</b>	Handlese
<b>Ausbau:</b>	Ernte zu den kühlest Stunden, um das aromatische Potenzial der Trauben zu erhalten. Sanfte Pressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Kleine Bâtonnage nach der Gärung auf der Feinhefe, um das gewünschte Volumen am Gaumen zu erreichen.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3 – 4 Jahre
<b>Alkohol:</b>	13,5% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

#### Auge:

Ein zartes lachsrosa mit leuchtenden Reflexen.

#### Nase:

Am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé frisch und lebendig mit einer harmonischen Balance zwischen Fruchtigkeit und eleganter Säure. Die Aromen von saftigen roten Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren verbinden sich mit erfrischenden Zitrusnoten, die dem Wein eine feine Leichtigkeit verleihen.

#### Mund:

Am Gaumen vereinen sich Weichheit und Frische zu einer harmonischen Balance. Der Rosé zeigt sich lebendig, frisch und fruchtig mit einer feinen Beerenaromatik. Eine dezente Mineralität verleiht ihm zusätzliche Struktur und sorgt für einen langen, angenehmen Abgang. Seine Finesse und Vielschichtigkeit machen ihn zu einem perfekten Begleiter für Apéros, sommerliche Grillabende und leichte Gerichte. Ein eleganter Rosé, der Genuss und Frische auf wunderbare Weise vereint.

### Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro oder zu leichten Sommersalaten, Barbecues, leichtem Fisch oder vegetarischen Menüs.

Ausschanktemperatur: 10 - 12° C / Wein kühl servieren!