

## Rosé Gris de Gris / Domaine Fontsaïnte

<b>Herkunft:</b>	Boutenac / AOC Corbières (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	90% Grenache Gris & Noir, 5% Carignan, 5% Mourvèdre HVE 3
<b>Ausbau:</b>	Rosé de Saignée, im Zementtank ausgebaut.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 Jahre
<b>Alkohol:</b>	12,5% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl



## Degustation

**Auge:**  
Herrliche Lachsfarbe mit kristallinen Reflexen.

**Nase:**  
In der Nase ausdrucksstark, fein und zart. Das Bouquet zeigt sich zunächst mit Noten von weissen Früchten und Weinpflirsich, bevor sich exotische Aromen von Ananas und Mango entfalten.

**Mund:**  
Am Gaumen kündigt sich von Beginn an eine grosse Frische an. Dichte und Fruchtlichkeit verschmelzen mit einer lebendigen, hervorragend eingebundenen Säure und verleihen dem Wein eine schöne Struktur sowie eine herrlich anhaltende Persistenz.

## Trinkempfehlung

Ideal als Apéro oder zu gegrillter Fisch, Geflügel, weisses Fleisch, asiatische Spezialitäten.

Ausschanktemperatur: 8 - 9° C