

## Le Botaniste Rosé / Domaine de Rombeau

<b>Herkunft:</b>	Rivesaltes / AOP Côtes-du-Roussillon-Village (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	Syrah, Grenache (FR-BIO)
<b>Ausbau:</b>	Im Edeltank
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3 - 4 Jahre.
<b>Alkohol:</b>	12,5% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

**Auge:**

Sattes, leuchtendes Hellrosa mit klaren Reflexen.

**Nase:**

In der Nase entfaltet sich ein intensives, vielschichtiges Bouquet mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, begleitet von Noten von Grenadine, Pfirsich und rosa Grapefruit. Florale Nuancen von Rose und Veilchen sowie ein Hauch von weissem Pfeffer verleihen zusätzliche Finesse, während feine mineralische Anklänge von Feuerstein dem Wein Tiefe und Eleganz schenken.

**Mund:**

Am Gaumen zeigt sich dieser Rosé weich, sanft und harmonisch, mit lebendiger Frische und feinen Fruchtnoten. Aromen von roten Früchten verbinden sich mit mediterranen Kräutern, getragen von einer ausgewogenen Säure. Dezent mineralische Nuancen verleihen zusätzliche Komplexität. Der Abgang ist frisch, elegant und anhaltend, mit einem Hauch von Frucht, der Lust auf den nächsten Schluck macht.

### Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu leichten Salaten, wie Oktopussalat oder Sommergerichten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder Gemüse.

Ausschanktemperatur: 6 - 8 ° C - kühl servieren!