

Clarendelle Rosé Inspired by Haut-Brion / Clarence Dillon Wines

Herkunft:	Bordeaux / AOC Bordeaux
Traubensorten:	79% Merlot, 16% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Gärung, kurzer Ausbau im Stahltank.
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	12,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Klare, brillante blassrosa Farbe, mit lachsfarbenen, leuchtenden Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt er sich intensiv und ausdrucksstark, geprägt von frischen exotischen Früchten wie Litschi und rosa Grapefruit. Dazu gesellen sich rote Beerenaromen von Himbeeren und Johannisbeeren, fein unterlegt mit einem Hauch von Grenadine und einer dezenten Würze.

Mund:

Am Gaumen zeigt er sich rund, ausgewogen und mit leicht salziger Mineralität. Die Textur ist geschmeidig, die Tannine weich und gut eingebunden. Würzige Noten von Pfeffer, Menthol und Lakritze verbinden sich mit einer frischen Frucht aus Grapefruit, Pfirsich, Litschi und Zitrus. Trotz seiner Fülle bleibt er lebendig und spritzig, mit schöner säuerlicher Frische. Der Abgang ist lang, harmonisch und erfrischend – ein fein balancierter, animierender Wein.

Trinkempfehlung

Ideal zum Apéro, Fisch, helles Fleisch oder Käse.

Ideale Ausschanktemperatur: 10 – 12,5° C