



Rosé de Corse »Le Bois du Cerf«

Domaine Vico

Korsika. Mystisches Eiland, das nicht so richtig französisch sein will, aber auch nicht italienisch. Wie die Rebsorten, die diesem hinreißend süffigen Rosé vom höchst gelegenen Weingut der Insel Potenz und Leichtigkeit zugleich bescheren: Französisch die Grenache; korsisch, aber auch italienisch, Sciaccarellu. Im Verhältnis 3 zu 7. Grenache ist die wichtigste rote Rebsorte des Mittelmeerraumes. Sciaccarellu steht für die uralte, vom Aussterben bedrohte toskanische Rebsorte Mammolo, die auf Korsika unter eigenem Synonym fröhliche Urstände feiert. Zusammen brillieren sie in diesem anspruchsvollen Insel-Rosé, dessen Reben auf den tiefsten Lagen der Domaine Vico auf kieseligem Untergrund stehen. Die Erträge sind niedrig, die Trauben werden nachts mit der Maschine geerntet, anschließend für zarte Farbausbeute sechs Tage bei 3°C kalt mazeriert. Dann werden sie abgepreßt, der Most im Edelstahltank spontan vergoren, der Wein reift dann 8 Monate auf der Hefe im Betontank. Ohne Schöpfung, ohne Eingriffe, ohne »Korrekturen«.

Die Farbe ideal lachsfarben. Sie brilliert im Glas. Im Duft der Reiz der Höhe und der reinen Luft, Pinienhaine, die Würze sommerlicher Macchia. Im Mund druckvoll, herb und süffig, knochentrocken, mild und weich, pikant salzig an den Zungenrändern, zieht buchstäblich über die Zunge, will getrunken werden, unheimlich animierend. Im Geschmack himbeerfruchtig, Rosenblätter, Orangenschale, eigener Stil - und schon beginnt das Wasser im Mund zu laufen. Vibriert vor Spannung, süffig und saftig lustmachend. Toller Rosé, den man am besten zu entsprechender Küche genießt. Animiert spontan zum Trinken und Kochen.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Maschinenernte | keine

Zusätze | ungeschönt | niedrig im

Schwefel

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schöpfung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,39

0,75l

FKO23002



www.weinhalle.de