



Rosé »Qu'es Aquò«

Mas Cal Demoura

»Qu'es Aquò« ist okzitanisch. Es steht für »Qu'est-ce que ce«, was so viel bedeutet wie »Was ist das?« Großer voluminöser, gehaltvoller Languedoc-Rosé aus Grenache, Syrah und Cinsault gewonnen. Aus dem Ausbluten des Rotweinmostes, Saignée nennen das die Franzosen. Deshalb fällt er höher aus im Alkohol und dunkler in der Farbe. Kein »besser« oder »schlechter«, sondern »anders«. Eine Frage des Stils, nicht der Qualität.

Cal Demouras »Qu'es Aquò« macht mit kraftvollem Körper und dichter würziger Konstitution kulinarisch alles mit, was würzige Sommerküche vom Salat bis zum Grill zu bieten hat. Der Typ Rosé, den die Franzosen bevorzugen: Kein delikat leichter Frischling, sondern pralle Würze, satte Kraft und weiche Fülle. Südfranzösischer Rosé mit Substanz für den kulinarischen Alltag mit Anspruch. Intensiv nach Sommerkäuern duftend, würzig und präsent, dicht und herb im Gerbstoffgerüst, saftig mundfüllend im Spiel und kraftvoll voluminös im Mundgefühl. Anspruchsvoller Bio-Rosé mit Charakter und Profil. Geht trocken und würzig über die Zunge und zeigt trotz aller Kraft auch eine elegante, feine Seite, in der die Gerbstoffe für Spannung und Nachhalt am Gaumen sorgen. Für warme Abende auf der Terrasse, für den Grill und den Appetit auf aromaintensive Sommer-Küche. Sehr beliebt, aber leider nur limitiert verfügbar.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Zertifiziert Ecocert® |
minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

FLA23103



www.weinhalle.de