



»Etincelle« Nomade Rosé IGP Cévennes Mas Seren

Rosé, wie wir ihn lieben und viele Franzosen auch! Aus der wohl am besten für Rosé geeigneten roten Rebsorte, Cinsault, gemeinsam mit 10 % Syrah per Direktpressung zu einem Rosé verarbeitet, der Sehnsüchte schürt. Schon im Duft betörend leicht, frisch und so animierend, daß man sich binnen Sekunden sinnlich in den Sommerurlaub katapultiert fühlt. Da singen plötzlich die Zikaden in der mittäglichen Hitze, da läuft der Schweiß und es kehrt faule, entspannte Ruhe ein, der Wein steht im Glas und duftet so appetitlich, daß der Alltag plötzlich ganz weit weg ist und die Gedanken zu kreisen beginnen . . .

Rosé-Genuß, wie er schöner kaum sein kann. Emmanuelle Schoch erweist sich in ihrem buchstäblich aus dem Glas strahlenden »Etincelle« einmal mehr als Meister-Winzerin. Nicht umsonst gehört ihr Bio-Rosé zu den begehrtesten seiner Art zwischen Rhôneal und Languedoc und ist deshalb meist schon vor der Abfüllung ausreserviert. Wen jetzt die Lust auf richtig guten Rosé gepackt hat, der möge sich sputen, denn auch wir können nicht beliebig liefern. Wer Mas Serens Rosé dieses Jahr verpaßt, ist selbst schuld: Zartrosa Farbe, trocken und würzig herber Duft nach Erdbeere und Himbeere mit einem Hauch Vanille. Im Mund Johannisbeere mit einem Schuss Pfeffer in derart strahlend süffiger Konsistenz, daß mir schon das Wasser im Mund zusammenläuft, wenn ich nur an ihn denke, diesen Strahlemann-und-Söhne-Rosé.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Epoxy-Tank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt,
freie SO₂ 20 mg/l | Keine Schöning |
Keine Zusatzstoffe
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schöning: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
FCR23102



www.weinhalle.de