



Rosé »Syrah« VdF

Chemins de Bassac

Ein Natur-Rosé aus dem Ausbluten des Mostes (Saignée) reif geernteter Syrah-Trauben. Deshalb ist seine Farbe vergleichsweise dunkel. Deshalb bringt er die typisch südfranzösische Würze auf die Zunge in intensiven Kräuternaromen, frisch vermahlenem Pfeffer, roten Früchten.

Im Mund präsent Gerbstoffe, die aber sanft agieren und den Wein angenehm herb über die Zunge ziehen. Er soll schließlich aromatische Sommerküche begleiten, muß also der Säure und Süße reifer Tomaten ebenso widerstehen, wie den Aromen der Maillard-Reaktion gegrillten dunklen Fleisches. Deshalb gibt er sich potent und druckvoll am Gaumen, ist aber trotzdem nur 12,5 Vol.% leicht. Die Kunst des richtigen Lesezeitpunktes, denn er ist es, der den Alkohol in Zaum hält. Auf der Zunge gibt er sich weich und geschmeidig, im Mundgefühl so fröhlich wie anspruchsvoll einfach, das Ganze gibt es zum maximal fairen Preis. Rosé, wie ihn die Franzosen lieben. Kein harmlos fruchtiges Weinchen also, sondern seriöser Speisenbegleiter, der vom Meerestier bis zum dunklen Fleisch all das in nachdrücklich aromatischer Frische zu begleiten versteht, was Küche und Grill an den heißen Tagen des Jahres zu bieten haben.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: vegan zertifiziert |
umgeschwefelt | unfiltriert | Naturwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FLA23115



www.weinhalle.de