



Rosé »Baptiste & Leon« VdF

Domaine de Saint Cels

Allen Vorurteilen zum Trotz beweist dieser sommerlich duftige Rosé aus dem Languedoc, daß Frankreich in Sachen Preis und Wert nicht zu schlagen ist. Es gibt billigere Weine. Die will man aber nicht trinken, weil sie außer Alkohol nichts zu bieten haben. Dieser fröhliche Rosé aus Bio-Anbau kann dagegen genau das, was man von ihm erwartet: Er erfrischt mit herbem Charme, duftet nett und zugewandt und wagt so viel Charakter, daß er die Aromen sommerlicher Küche vortrefflich zu begleiten versteht. Kein komplexer Rosé für ausgefuchsten Weingenuß, sondern lachsfarbenes Leichtgewicht für den Augenblick und jeden Zweck, das auch höhere Ansprüche mit Freude erfüllt.

Cinsault, die rote Rebsorte hinter der Würze großer Provence-Rosés, und Grenache, der Samt in den Rotweinen des Mittelmeerraumes, vereinen sich hier zu einem duftigen, lebhaft leichten Rosé, der nur als »Vin de France« ohne Jahrgang auf den Markt kommen darf, weil seine Rebsortenzusammensetzung nicht den Statuten der Appellation Saint Chinian entspricht. Sei's drum - er entstammt dem Jahrgang 2024, seine Trauben wurden für den Preis mit der Maschine geerntet, er vergor mittels Reinzuchtheffe im Edelstahltank und erfüllt doch alle Ansprüche an guten, fröhlich süffigen Rosé aus dem Süden Frankreichs. Nicht mehr, nicht weniger. Aus seriösem Bioanbau.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2026+
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Maschinenlese
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchtheffe
Verschlussart: Alternativkork
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
FLA23001



www.weinhalle.de