



## Saumur Rosé »Louis« (Bio) Brut

### Louis de Grenelle

Neu im Programm, der Saumur Brut Rosé in Bioqualität. Der Unterschied verblüfft, ist eklatant spürbar im Mundgefühl. Das »Bio« macht ihn präziser, weniger »ausgefranst« wirkend im Mundgefühl, rassiger, straffer und auch zupackend mineralischer, was sich in mehr geschmacklicher Information durch intensiver wirkende Reizweiterleitung im Mund bemerkbar macht.

Das sinnliche Vergnügen beginnt schon bei der Farbe. Sie erinnert an eine frisch aufgeschnittene Pomelo. Alleine da läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen. Im Duft setzt sich das Vergnügen fort: Frischer reifer Pfirsich trifft auf reife rote Beeren, allen voran Himbeere. Spätestens hier wird klar, daß zwei Rebsorten im Spiel sein müssen, die sich in diesem sehr angenehmen Amalgam vereinen: Die weiße Chenin Blanc sorgt für den Duft reifen Steinobstes und liefert duftige Frische, der rote Cabernet Franc, die andere große emblematische Rebsorte der Loire, verantwortet den roten Beeren-Part und liefert Tiefe und dezent herbe Physis auf die Zunge, die Länge und Nachhall besorgt.

Die Kohlensäure-Moleküle der Flaschengärung docken sich während ihrer Bildung an die Gerbstoffe des roten Cabernets an und sorgen so für elegante Perlung, die sich erst auf der Zunge durch deren Wärme endgültig freisetzt. Der besondere Sex guten Rosé-Schaumweines. Nicht oft so spannend, fein und hochwertig (und vor allem derart preiswert) zu erleben, wie hier.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025  
Restzucker: 3,1 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edeltank  
Boden: Kreide | Kalk  
Besonderes: SO<sub>2</sub> Gesamt 60 mg/l |  
keine önologischen »Korrekturen« im  
Grundwein  
Vergärung: Spontan & Reinzucht  
Verschlussart: Sektkork  
ManVuin®: 1  
Schönung: Filtration  
pH-Wert: 3,09

0,75l  
FBU1122



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)