

Côtes-du-Rhône

TerraNostra FEINKOST Rasé

« Belleruche » Rosé

Region : Rhône

Rebsorte: Grenache, Cinsault, Syrah

Charakter: trocken, fruchtig

Alkoholgehalt: 13 %

Der Boden: Der "Belleruche" wächst auf alten glaziofluvialen Terrassen am rechten Ufer der Rhône. Der Boden ist eine Mischung aus Sand und Ton.

Die Ernte: Handernte. Bei der Ernte gelten sehr starke Auswahlkriterien, um von einer Appellation reden zu können, nur dies ermöglicht die Auswahl der besten Trauben.

Die Weinbereitung: Der Wein wird direkt gepresst und wird kalt vorgeklärt. Die alkoholische Gärung dauert etwa 20 Tage bei einer Temperatur von 15°C.

Der Ausbau: Der Wein wird in Fässern gelagert und die Flaschenabfüllung findet am Ende des Winters statt.

Die Farbe: Eine schöne Rosafarbe

Die Nase: Aromen von roten Beeren (Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen), von Zitrusfrüchten (Grapefruit) und ein Hauch von Grenadine und Menthol

Der Gaumen: Die erste Note ist sehr klar und wird durch eine ausgewogene Frische und Rundheit unterstützt

Die Familie Chapeutier empfiehlt dazu Sommerküche: Fisch, gegrillte mediterrane Gerichte

Verzehrempfehlung bei ca. 10°C







www.terranostra-feinkost.de