

"Baron Charcot" rosé Vin de Pays de l'Herault



| | |
|-------------------------|--|
| Name: | "Baron Charcot" rosé Vin de Pays de l'Herault |
| Artikel Nr.: | 5081 |
| Hersteller: | Les Vins de Saint Saturnin |
| Herkunft: | Frankreich |
| Region: | Pays d'Oc |
| Rebsorte: | 70% Cinsault, 30% Grenache |
| Farbe / Art: | rosé |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 1 Liter |
| Jahrgang: | 2024 |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 12,5% |
| Beschreibung: | Wunderbares Lachsrosa in der Farbe. Im Gaumen blumige Aromen mit Finesse. Frisch, zart, mild. |
| Herstellung: | Eine ton-kalkhaltige, sehr steinige Erde, sowie ein trockenes Klima im Sommer schränken den Ertrag ein. Schon im Weinberg wird der Qualität der Trauben ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Bei der Ernte wird sehr darauf geachtet, dass die Trauben nicht zerquetscht werden, um eine vorzeitige Gärung zu vermeiden. Dann erfolgt eine getrennte Weinbereitung der Rebsorten bei kontrollierten Gärungstemperaturen, begleitet von häufigen Analysen unter Ziehung von Proben. Eine wohldurchdachte Verblendung sorgt für die typische Harmonie des Weines. |
| Hersteller-information: | Die Kellerei wurde 1950 in zur besseren Bearbeitung der Absatzmärkte und effizienteren Weinbereitung als Genossenschaft mehrerer Winzer gegründet. Die Ziele bestanden damals wie heute in einer gut ausgestatteten Kellerei und einer gemeinsamen, technisch modernen und leistungsfähigen Produktion. Die Weinberge verlaufen am Fuße der Hochebene von Larzac, rund 160 Meter über dem Meeresspiegel. Ein trockenes Klima im Sommer schränkt den Ertrag ein. Strengste Disziplin, sowohl bei der Ernte als auch im Keller, sorgen dafür, dass die Weine unter optimalen Bedingungen erzeugt werden. |
| Servierempfehlung: | Ideal zu jeder Mahlzeit, perfekt zu asiatischer oder kreolischer Küche, kann aber auch alleine als Aperitif genossen werden. Bei ca. 11°C genießen! |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 6,0 g/l Säuregehalt: 3,7 g/l |
| Lagerfähigkeit: | 2-3 Jahre |