MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Sancerre rosé "Duc de Tarente"

Name:	Sancerre rosé "Duc de Tarente"
Artikel Nr.:	7086
Hersteller:	Caves de Sancerre
Herkunft:	Frankreich
Region:	Sancerre
Rebsorte:	100% Pinot Noir
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,00%
Beschreibung:	Zartes Rosa mit leicht orangefarbenen Anklängen. Duft von reifen Früchten mit Nuancen von Pfirsichen, die sich am Gaumen wiederspiegeln. Harmonisch, ausgewogen und fein mit leicht würzigen Anklängen.
Herstellung:	Die Reben stehen auf kalkhaltigen Böden, die den Trauben ihre charakteristische mineralische Frucht verleihen. Nach der Ernte erfolgt eine Spontangärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von ca. 18°C. Danach verfeinert sich dieser Wein noch einige Zeit im Tank, bevor er ausreichend ausgewogen ist, um abgefüllt und vermarktet werden kann.
Hersteller-information:	Im Jahre 1963 taten sich verschiedene qualitätsorientierte Winzer in der Region von Sancerre zusammen, um die Kräfte zu bündeln und ihre Weine gemeinsam abzufüllen und zu vermarkten. Nur rund ein halbes Dutzend Winzer gründeten somit die Kooperative Caves de Sancerre im Herzen der Region, dem Ort Sancerre. Auch wenn die Anzahl der Mitglieder heute angestiegen ist, bleibt es die einzige Genossenschaft der Region. Ihre Stärken liegen in einer effizienten Kontrolle der Qualitätsanforderungen an das Lesegut und die Kellertechnik sowie in sehr effizienten Prozessen, die ein außerordentliches Preis-/Genussverhältnis der vermarkteten Weine sicherstellen. Die Exporterfolge in vielen Ländern zeigen, dass diese Strategie zukunftsweisend ist.
Servier-empfehlung:	Wunderbar als Aperitif, aber auch ein feiner Begleiter zu Salaten, Gegrilltem in lauen Sommerabenden oder Fischgerichten. Empfohlenen Trinktemperatur ca. 8-9°C. Sofort nach dem Öffnen genießen!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,00% Restzucker: 1,3 g/l Säuregehalt: 4,3 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.