



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Côtes de Provence Rosé "JQ" Jérôme Quiot AOC



Name:	Côtes de Provence Rosé "JQ" Jérôme Quiot AOC
Artikel Nr.:	5083
Hersteller:	Famille Quiot
Herkunft:	Frankreich
Region:	Côtes de Provence
Rebsorte:	40% Grenache, 34% Cinsault, 24% Syrah, 2% Tibouren
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Verführerische Frucht, wunderbar ausgewogen und harmonisch mit zarten Anklängen von sommerfrischen Erdbeeren.
Herstellung:	Die Reben stehen auf lehmhaltigen Kalkstein, die Trauben werden bei optimaler Reife umgehend geerntet. Vinifikation über 12 bis 24 Tage in Edelstahltanks bei 18-20°C. Die Rebsorten werden dabei getrennt verarbeitet und erst am Ende der Weinbereitung je nach Eigenschaften der Ernte stimmig assembliert.
Herstellerinformation:	Die Familie Quiot verfügt über einen Besitz von rund 90 ha, der schon seit der Römerzeit kultiviert wird. Die Domäne liegt am Fuße des Berges Sainte-Victoire über der Gemeinde Puyloubier, nur 15 km von Aix-en-Provence entfernt. Sie wurde 1890 von Aurelien Houchart, einem Freund des berühmten Malers Cézanne und gleichzeitig Urgroßvater von Geneviève Quiot, der heutigen Besitzerin, erworben. Aus Verantwortung für die Umwelt erhält die Familie Quiot die zahlreichen Wäldchen auf dem Besitz, in denen Pinien-, Mandel- und Olivenbäume, Ginster und verschiedenartige Aromapflanzen wie Thymian und Rosmarin wachsen. Insgesamt werden pro Jahr rund 40.000 Kisten Wein produziert, was durchschnittlich einem Ertrag von 50 hl/ha entspricht.
Servierempfehlung:	Wunderbar als Aperitif! Ausgezeichnet zu asiatischen Gerichten, sommerlichen Salaten und Flambées. Empfohlene Serviertemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 4,2 g/l Säuregehalt: 3,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre