MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Bargemone "Libre" Rosé Couteaux d'Aix en Provence AOP

Name:	Bargemone "Libre" Rosé Couteaux d'Aix en Provence AOP
Artikel Nr.:	5053
Hersteller:	La Bargemone
Herkunft:	Frankreich
Region:	Couteaux d'Aix en Provence
Rebsorte:	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsault
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	In der Nase intensive Aromen von weißen Pfirsichen und Grapefruit. Am Gaumen fruchtig-elegant und weich, frisch und rund mit feinem, bleibendem Nachhall.
Herstellung:	Die Weinberge von La Bargemone bestehen aus steinigen Lehm- und Kalksteinböden. Das vorherrschende mediterrane Klima ist sonnig und trocken, der Mistral-Wind hält die Reben kühl und schützt vor Krankheiten. Die Trauben werden nachts geerntet, um ihre Frische zu bewahren. Die Früchte werden gekühlt und sanft gepresst. Der Most lagert fünf Tage lang bei 2°C in Tanks, bevor die Fermentation bei kontrollierten 16°C erfolgt. Die Rebsorten werden separat vinifiziert und anschließend zur Cuvée assembliert und auf Flaschen gefüllt.
Hersteller-information:	La Bargemone ist ein Weingut mit 61 Hektar Rebflächen mit relativ homogenen Terroirs und ist umgeben von wilder Natur, wodurch die Weinberge in ein artenreiches Ökosystem aus Wildtieren, Flora und Fauna eingebunden sind. Auf den Einsatz von Pestiziden wird gänzlich verzichtet, der Weinanbau erfolgt zu 100% biologisch und im Einklang mit der Natur. Optisch wird das Weingut durch das jahrhundertealte Gebäude aus Templer-Zeiten, die Commanderie, geprägt.
Servier-empfehlung:	Schön zu Kaninchen, Lammkarrée mit Kräutern der Provence oder Wolfsbarsch. Empfohlene Trinktemperatur 12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 0,7 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre

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