

Côtes-du Rhône Rosé Cuvée Bio



Rebsorten

- 80% Grenache
- 20% Cinsault



Anbaugebiet

- Sandböden mit grossen Kieselsteinen
- Der maximale Ertrag pro Hektar sind: 41hl/ha



Weinherstellung

- Dieser Wein wird unter Beachtung der Prinzipien des biologischen Weinanbaus hergestellt. (Begrenzung der Zusatzmittel, weniger Schwefel...).
- Direkte Kelterung
- 24 stündige Vorklärung
- Gärung bei niedriger Temperatur
- Tägliche Aufwirbelung der Feinhefen für die Vollmundigkeit
- Ausbau im Tank



Dégustation

- **Farbe** : Lachsfarben mit bleulichem Schimmer.
- **Aroma** : Frisch, frische Früchte, Grenadinesirup
- **Geschmack** : Geschmeidig, mit leichter Süsse, Bietet eine schöne Länge im Mund. Ein genussvoller Wein



Verkostungstemperatur

- 9-10°C



Lagerfähigkeit

- Im Jahr trinken

