

Bandol Rosé 2024 - Croix d'Allons - Bio

Croix d'Allons · AOP Bandol · Bandol, Frankreich



Ein Rosé von beeindruckender Tiefe und Frische. Die Harmonie aus saftiger Frucht, feiner Mineralität und langem, eleganten Nachhall macht ihn zu einem Rosé der Extraklasse.

Aromaprofil. Ausgewogen und intensiv mit Noten von Erdbeere, Himbeere und reifer roter Johannisbeere. Trocken und strukturiert, zugleich elegant. Die Reife auf der Hefe verleiht dem Wein eine dichte Textur und salzige Tiefe, charakteristisch für Bandol.

Herstellung. Handlese und spontane Vergärung im Edelstahltank. Reifung auf der Feinhefe für zusätzliche Komplexität und Struktur. Handwerklicher Ausbau ohne Zusätze.

Terroir. Kalkhaltige Tonböden in Meeresnähe prägen die Mineralität und verbinden Frische mit Kraft.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2024

REBSORTE

Mourvèdre, Grenache, Cinsault

HERKUNFT

Bandol, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Bandol

ALKOHOLGEHALT

13,8 % vol.

RESTZUCKER

4,2 g/l

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Bouillabaisse, Gegrillte Dorade, Ratatouille,
Schwenkbraten vom Grill

