

Tavel Rosé 2024 - Bio

Château de Manissy · AOP Tavel · Rhôneetal, Frankreich



Ausdrucksstarker Tavel Rosé mit saftiger Beerenaromatik, klarer Frische und eleganter Länge.

Aromaprofil. Klare Noten von Erdbeere, Himbeere und reifer Grapefruit mit feinen Zitruszesten. Trocken, mit lebendiger Frische und gut strukturierter Frucht. Ein kraftvoller Rosé mit Länge und Eleganz.

Herstellung. Handlese, sorgfältiges Entrappen und kurze Kaltmazeration (12-24 Stunden) für Farbe und Aromen. Spontangärung mit natürlichen Hefen bei kühler Temperatur im Edelstahltank. Keine malolaktische Gärung für maximal frischen Ausdruck.

Herkunft. Tavel, Rhôneetal, Südfrankreich.

Terroir. Grobe Kieselsteine (galets roulés) auf sandigem und blau-tonigem Untergrund speichern Wärme und fördern Reife sowie Aromenkonzentration der Trauben.

Rebsorten. Grenache, Clairette, Cinsault, Syrah.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau, Demeter-zertifiziert.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2024

REBSORTE

Grenache, Clairette, Syrah, Cinsault

HERKUNFT

Rhôneetal, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Tavel

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

VERSCHLUSS

Naturkorken

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Salat mit ziegenkäse

