

Tête de Cuvée - Tavel Rosé 2023 - Bio

Château de Manissy · AOP Tavel · Rhôneetal, Frankreich



Kraftvoller, Ausdrucksstarker biodynamischer Tavel mit reifer Frucht, mineralischer Spannung und seidiger Länge..

Aromaprofil. Aromen von karamellisierten roten Früchten, getrockneten Blüten und einem Hauch Rauch. Feine Würze, Himbeere, Cassis und zarte Zitrusnoten verleihen Tiefe und Eleganz. Der Abgang ist geschmeidig und lang.

Herstellung. Traditionelle Methode nach altem Rezept. Die Trauben werden von Hand gelesen, entrappt und kalt mazeriert. Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen bei kontrollierter Temperatur. Anschließend reift der Wein 9 bis 12 Monate in großen Holzfässern (25 hl), was ihm Struktur und Tiefe gibt.

Terroir. Trockene, kalk- und steinreiche Böden verleihen dem Wein Kraft, Mineralität und unterstreichen seine würzig-fruchtigen Aromen.

Nachhaltigkeit. Biologisch und biodynamisch zertifizierter Weinbau im Einklang mit nachhaltiger Landwirtschaft.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Cinsault

HERKUNFT

Rhôneetal, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Tavel

ALKOHOLGEHALT

13,5 % vol.

VERSCHLUSS

Naturkorken

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Gebratener Fisch, Ratatouille Provençal, Grillen

