

Côtes du Rhône Rosé



Bezeichnung : Côtes du Rhône Rosé
Jahrgang : 2005
Flaschengröße : 50 cl, 75 cl

Rebsorten : Grenache, Cinsault
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund, Tonschlamm
Rebstöcke : Alte Rebstöcke, Becherschnitt, natürliche Grasbepflanzung, keine Anwendung von Pestiziden, bei Bedarf grüne Lese
Ertrag : 60 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese von Hand, manuelles Sortieren auf dem Weinfeld

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Kupferrosa, lachsrosa
Bouquet : Intensiv, ausgeglichen, fruchtig, geröstet, öffnet sich am Gaumen mit fruchtigen Nuancen (rote Früchte)
Geschmack : Füllig, angenehm, süffig, harmonisch

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : zwischen 8 und 12°C
- Trinkreif
- 2-3 Jahre lagerfähig
- Exzellent als Aperitif
- Wein und Speisen : Köstlich zur Sommerküche : leichte Vorspeisen, gemischte Salate, mediterrane Gerichte, gegrilltes Rind- und Lammfleisch, ...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

Abbeeren und Einmaischen

Pressen

36-stündiges Vorklären

10-15-tägige Gärung unter Zugabe von Hefen bei 18°C

Zweimaliges Umpumpen während der Gärung

Abstich

Kiesgurfiltration im Winter

Sterilfiltration

Flaschenabfüllung im Frühjahr