



ROSÉWEINE

L'été avec Deux Frères Bio

AOP 150 cl



150 cl

FR - Provence - 2023

Deux Frères

Dieser Bio-Rosé aus Pierrevet in der Hochprovence verbindet Grenache, Syrah und Rolle zu einem hell lachsfarbenen, sehr klaren Stil. In der Nase zeigen sich Pfirsich, Aprikose, Zitruszeste und Kräuter der Provence, dazu eine feine salzige Mineralik. Am Gaumen trocken, saftig und frisch, mit leichter bis mittlerer Fülle, zarter Phenolik, kühler Spannung und einem präzisen, mineralischen Abgang.



Traubensorte

Grenache, Syrah, Rolle



Herkunft

Provence



Produzent

Deux Frères



Vinifikation

Handlese kühle Vergärung im Edelstahltank zur Bewahrung der Frucht- und Frischearomatik Bio-Anbau.



Charakter

Dieser Bio-Rosé aus Pierrevet in der Hochprovence verbindet Grenache, Syrah und Rolle zu einem hell lachsfarbenen, sehr klaren Stil. In der Nase zeigen sich Pfirsich, Aprikose, Zitruszeste und Kräuter der Provence, dazu eine feine salzige Mineralik. Am Gaumen trocken, saftig und frisch, mit leichter bis mittlerer Fülle, zarter Phenolik, kühler Spannung und einem präzisen, mineralischen Abgang.



Passt zu

Apéro, Sushi, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Salate, Grillgemüse, Ziegenkäse



Trinkempfehlung

Jetzt bis 2026 genießen, 10-12°C



Artikel Nr.

50283/23



Inhalt

150 cl



Jahrgang

2023



Weintyp

Roséweine