



Art.-Nr.: 10263

CALMEL & JOSEPH VILLA BLANCHE GRENACHE ROSÉ

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Grenache Noir
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
AUSBAU	100% Grenache

BODEN

Ton-Kalkstein. Typisch mediterranes Klima, warm und sonnig mit leichtem Niederschlag. Warme Winter, heiße Sommer und regelmäßige Trockenperioden sorgen für eine perfekte Reifung der Trauben.

BESCHREIBUNG

Die Weinlese erfolgt nachts in zwei Etappen. Eine erste, frühe Ernte Anfang August, um Frische zu erhalten, gefolgt von einer zweiten 15 Tage bis einen Monat später, um ein konzentrierteres Profil und sortentypischere, mediterrane Aromen zu erhalten. Nach dem vollständigen Abbeeren erfolgt eine Mazeration für 6 Stunden bei 5°C. Die Gärung erfolgt thermoreguliert bei 15°C. Während des Abstichs vor der Gärung wird Feinhefe hinzugefügt, um dem Geschmack eine strukturelle Komplexität zu verleihen. Keine malolaktische Gärung, um die Frische des Weins zu bewahren.

Herrlich blasses Rosa mit schönen Rosenblüten-Reflexen. Die Nase ist zart blumig, ein Bouquet aus weißen Blumen und Rosen, mit Papaya und Granatapfel, abgerundet mit grüner Birne und Fenchel. Im Mund ist er köstlich fruchtig, geschmeidig und erfrischend, mit knackigen Kirschen und weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und Granatapfel, abgerundet mit anhaltenden Noten von Mandel, Feuerstein und Anis.

Ein hervorragend ausgewogener Rosé, der sowohl als Aperitif als auch bei Tisch Freude bereiten

wird.

