



Art.-Nr.: 14403

DUMNACUS VIGNERONS - COLLECTION ORIGINES ROSÉ DE LOIRE

REBSORTEN	Cabernet Franc, Gamay Noir, Grolleau
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Loire
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
VERSCHLUSS	Schraubverschluss
AUSBAU	Grolleau, Cabernet Franc, Gamay

BODEN

Die Böden, auf denen die Reben wachsen, sind sehr abwechslungsreich und bestehen aus Feuerstein-Ton, gemischtem Ton-Kalk und Sand aus der Region Sologne. Der Sauvignon Blanc wird zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet, wobei die Trauben zu den ersten gehören, die gelesen werden, um das aromatische Potenzial der Sorte maximal auszuschöpfen. Der Saft wird von Beginn an kühl gehalten, um die Frische und Fruchtaromen zu bewahren.

BESCHREIBUNG

DUMNACUS VIGNERONS | FRANKREICH | LOIRE



Dieser Rosé vereint die typische Rebsorte Grolleau mit Cabernet Franc und Gamay. Die Trauben werden bei optimaler Reife geerntet, um ein ausgewogenes Aroma zu gewährleisten. Die Weinbereitung erfolgt traditionell, mit einer dreimonatigen Reifung, um die Frische und Leichtigkeit des Weins zu erhalten.

Der Rosé de Loire präsentiert sich als leichter, frischer Wein mit einer ansprechenden Bonbonrosa-Farbe. In der Nase entfaltet sich ein weiches, fruchtiges Bouquet mit feinen Aromen von Lakritze und roten Beeren. Am Gaumen zeigt sich der Wein angenehm rund, mit einer ausgewogenen Säure und einem harmonischen Mundgefühl. Dieser Rosé ist ein vielseitiger Begleiter und eignet sich hervorragend zu einem Buffet, zu Käse aus der Region Anjou oder zu einer herzhaften Käse-Quiche.

Dieser Rosé ist ideal für den Genuss im Frühling und Sommer, kann aber das ganze Jahr über genossen werden, insbesondere zu leichten Speisen.