ROSÉ DE LOIRE 2024 BIO

Haute Perche, Loire

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●○	hoch
Körper	schlank	●●○○○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●○○○○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●○○	sehr lang

AROMEN

Himbeere
Erdbeere
Zitrone
Weiße Blüten
Stein

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Cabernet Franc (40%) Grolleau Gris (30%) Gamay (30%)
Alter der Reben	40 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	Edelstahltank