

2021 Château du Galoupet Rosé

Côtes de Provence AOC

Ein Terroir-Rosé par excellence



Beschreibung:

Mit seiner fein abgestimmten Mischung von Komplexität, Vollmundigkeit und mineralisch-frischen Akzenten ist dieser Rosé ein grossartiger Ausdruck seines facettenreichen Terroirs. Von Norden weht der kühle Mistral und von Süden eine salzige Meerbrise: Diese Winde sind ideal für Bewirtschaftung der Weinberge nach biologischen Richtlinien, denn sie verhindern Krankheiten und legen den Grundstein für eine grosse Vielfalt an Aromen. Nach drei Jahren der Bodenregenerierung, Pflege der Rebstöcke und der Wiederbelebung der natürlichen Biodiversität entsteht bei Château Galoupet heute ein edler Cru Classé de Provence, dessen Trauben auf vielen einzelnen Parzellen angebaut werden. Nach der separaten Vinifikation dieser Mikro-Terroirs reifen etwa 30 Prozent des Weins einige Monate auf der Feinhefe in teilweise neuen 600-Liter-Fässern aus französischer Eiche, wodurch dieser Rosé seine aussergewöhnliche Intensität erhält.

Degustationsnotiz:

(st) Intensives Rose mit feinem Granat. Fruchtbetontes Bouquet an Himbeeren und rote Johannisbeeren erinnernd, auch Goldmelisse und Pfirsich. Saftiger Gaumen mit guter Balance zwischen roter Frucht, geléeartiger Süsse und zartwürziger Frische, filigran und komplex zugleich bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu schmackhaften Horsd'œuvre, herzhafter Charcuterie, Gegrilltem, Ratatouille, Bouillabaisse, Baguette mit Oliventapenade oder Salade niçoise. Auch fantastisch zu Nudelsalaten oder Gemüselasagne.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Château Galoupet
Bewertung(en):	Score 19/20
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0243321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château du Galoupet Rosé

Côtes de Provence AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren