

Rosé d'Anjou

Frankreich | Loire

Art. Nr. 622720

Weinbeschreibung

Der Rosé präsentiert sich in hellem, glänzenden Lachsrose. Zartfruchtige, feine Aromen steigen in die Nase. Frische Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere prägen den Geruch. Am Gaumen präsentiert sich der Rosé in perfekter Balance mit leichter Restüße, die die Fruchtaromatik der frischen Beerenfrüchte unterstützt und trägt. Dazu trägt die seidige Textur ihren Teil bei.

Wussten Sie schon?

Rosé d' Anjou ist der Klassiker im Rosé-Weinbereich von der Loire. Hier wurden die Rebsorten Cabernet Franc und Grolleau jeweils sanft gepresst. Nach einer kurzen Maischestandzeit in der erste Aromen und ein wenig Farbstoff aus der Schale herausgelöst wurden, konnten die Weine ausgebaut und anschließend cuveetiert werden.

Passt zu:

Tagliatelle mit Lachs, Tomatensalat, Hähnchen-Curry

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Frankreich
ALKOHOL:	11 vol. %	ANBAUGEBIET:	Loire
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	21,8 g/l
WEINART:	Roséwein, feinherb	SÄURE:	6,0 g/l
REBSORTE:	Cuvée	TRINKTEMPERATUR:	gekühlt
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	jung genießen

