

## Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé AOP ÉDITION D'ORIGINE

Mit Recht kann man die sonnige Provence als den Ursprung moderner Roséweine betrachten. Jahrzehntelange Erfahrung und perfekte klimatische Bedingungen haben in erstaunlicher Breite beste Qualitäten hervorgebracht, die weltweit als gutes Vorbild dienen. Dieser Rosé hat ein Bukett von frischen Himbeeren und Erdbeeren sowie florale Noten. Sehr elegant am Gaumen, einladend fruchtig, wirkt scheinbar leicht, ist aber gehaltvoll und lang anhaltend.

Erzeuger:	Riegelmarke-ÉDITION D'ORIGINE
Anbaugebiet:	Coteaux d'Aix-en-Provence
Rebsorte:	Cuvée
Jahrgang:	2023
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Aperitif, feinen Vorspeisen
Artikel-Nr.	12200
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-001
Schweflige Säure frei (mg/l)	42
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	72
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	unkompliziert

