

CHAPELLE SAINT PIERRE Rosé

Farbkraftiger Rosé im typischen Languedoc-Stil mit viel reifer roter Frucht in der Nase. Neben Himbeeren und roten Johannisbeeren auch etwas Pflaume und weiße Schokolade. Am Gaumen schöner Schmelz, dabei nicht nur charmant fruchtig, sondern auch angenehm kräutrig: getrockneter Salbei und Rosmarin sorgen für zusätzliche Komplexität. Viel Körper und viel Kraft, dabei sehr eingängig und vielseitig als Speisenbegleiter.

Jahrgang 2023 91/100 Punkte Meiningers Internationalen Rosé Preis & Auszeichnung BESTER ROSÉ FRANKREICHS

Erzeuger:	Chapelle Saint Pierre
Anbaugebiet:	Frankreich
Rebsorte:	Syrah, Grenache Noir, Cinsault
Jahrgang:	2024
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Frankreich
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Grillgerichten, aber auch zu Rohkost und Salaten
Artikel-Nr.	15725
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	40
Gesamtsäure (g/l)	3,8
Restzucker (g/l)	3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	64
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	ausgewogen

