

Syrah Rosé



Bezeichnung : Landwein Coteaux de Cèze Rosé
Jahrgang : 2006
Flaschengröße : 75 cl

Rebsorte : 100% Syrah
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund, Tonschlamm
Rebstöcke : Jung, Kordonerziehung (Royat), natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden, bei Bedarf grüne Lese
Ertrag : 60 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Maschinelle Weinlese bei optimaler Beschaffenheit des Lesejahres

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Intensiv Himbeerfarben
Bouquet : Feines Bouquet von roten Früchten
Geschmack : Frisch und leicht am Gaumen, ausgewogen, Noten von Zitrusfrüchten, fruchtiger Abgang

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : zwischen 8 und 12°C
- Trinkreif
- 2-3 Jahre lagerfähig
- Exzellente als Aperitif
- Wein und Speisen : Köstlich zur Sommerküche : leichte Vorspeisen, gemischte Salate, mediterrane Gerichte, gegrilltes Rind- und Lammfleisch, ...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

Abbeeren und Einmaischen

Pressen

36-stündiges Vorklären

10-15-tägige Gärung unter Zugabe von Hefen bei 18°C

Zweimaliges Umpumpen während der Gärung

Abstich

Kiesgurfiltration im Winter

Sterilfiltration

Flaschenabfüllung im Frühjahr