VINOVERSUM

Seit 1994



«La Noue en Rosé» Sancerre Rosé - Bio zertifiziert

Produzent Claude Riffault
Land/Gebiet Frankreich/Loire
Appellation Sancerre AOC

Jahrgang 2022

Produkt Roséweine

Traubensorte(n) Pinot Noir (100%)

Ausbau Im Eichenfass vinifziert und danach auf der Feinhefe im

Edelstahltank ausgebaut

Alkoholvolumen 14.0% Restzucker 1.5 g/l

Trinktemperatur 8 bis 10 Grad
Optimaler Genuss Jetzt bis 2026

Inhalt 75 cl

Das Familienweingut mit 15 Hektar Weinbergen hat Stéphane Riffault 2011 von seinem Vater Claude übernommen und auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. 2021 erfolgte die Aufnahme in die angesehene Vereinigung BIODYVIN, die nur biodynamischen Winzern vorbehalten ist.

Basis des lachsrosa «La Noue en Rosé» ist zu 100 Prozent Pinot Noir, die in französischer Eiche vergoren und anschliessend auf der Feinhefe während fünf Monaten ausgebaut wurde. Es entstand ein Rosé, der mit seiner Struktur und Frische glänzt. Im Duft dominieren Aromen von reifem Pfirsich und tropische Früchte, im Gaumen wirkt er körperreich und geschmeidig. Er passt zu Scampi vom Grill, aber auch exzellent zu orientalischen Gerichten wie beispielsweise Couscous mit Geflügel.