



## 2024 Aix Rosé

**Maison Saint Aix**

Coteaux d'Aix en Provence AOP

75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Dieser klassische Provence-Rosé duftet nach reifen Himbeeren, Erdbeeren, Kräutern und frischen Wiesenblumen. Trinkt sich herrlich frisch, bleibt dabei immer trocken. Er hat einen mineralischen Charakter und schmeckt auch am Gaumen nach Himbeeren und Grapefruit und endet sommerlich erfrischend.

 **Typ:** Rosé

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Provence

 **Genussreife:** 2025 - 2027

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 12°C

 **Traubensorten:** 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 90/100

### Genussempfehlung

Passt zu Apéro, Sushi, Süßwasserfisch, Salzwasserfisch, Vorspeisen, Tapas, Austern, Antipasti

### Produzenten-Informationen

Die Trauben wurden in den kühlest Stunden zwischen 4 und 9 Uhr morgens geerntet, um eine optimale Frische zu gewährleisten. Dadurch bleiben die zarten Aromen erhalten und das Oxidationsrisiko wird minimiert. Die Ganztrauben wurden direkt bei weniger als 1 bar gepresst. Der Most wurde 5 Tage lang bei 3°C gehalten, um maximal die aromatischen Komponenten zu extrahieren; darauf folgt eine Gärung in Edelstahltanks bei 15°C.