

2024 Aix Rosé

Maison Saint Aix
Coteaux d'Aix en Provence AOP
300cl (1er-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.

Genussempfehlung

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

Produzenten-Informationen

Die Trauben wurden in den kühlsten 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.

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