



Maison Saint Aix

2024 Coteaux d'Aix en Provence AOP

Aix Rosé

300cl (1er-Karton)

CHF 111.00

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 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.

 **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