"Bravade Rosé" AOP Côtes de Provence

Torpez Vignobles de Saint-Tropez
Frankreich, Prov./Südfrankreich

CHF 14.80

Vinifikation

Handlese mit Selektion, schonende Pressung bei niedrigem Druck, Kaltmazeration bei 5 - 6°C, alkoholische Gärung für 3 - 4 Wochen bei 14 - 20°C, Ausbau auf der Feinhefe für mehrere Monate

Charakter

Hellrosa, aprikosenfarbig; das Bouquet zeigt duftige Aromen von Orangen- und Zitrusblüten, Mandarinen, weisser Pfirsich, Aprikosen und feine Würze; am Gaumen knackig und voller Finesse, komplexes Spiel von Frucht, Frische und Mineralität, feine Säure und Struktur; langanhaltender Abgang mit wiederholender Würzigkeit

Vinum N° 7-8, Juli 2025 - Award "Best of Rosé"
86/100 Punkte
"[Brilliantes Apricot] im Glas, in der Nase zunächst mineralisch würzig, Feuerstein, nasser Kies, mit mehr Luft gewinnt die Frucht Oberhand, hinterlegt mit kreidigen Nuancen. Am Gaumen Kapstachelbeere, gelbe Pflaumen, eingebunden in kreidige Mineralik, [...]."

Konsumhinweis

Apero, Gemüse-Terrine, Artischoken-Herzen, asiatische Gerichte, helles Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Meeresfrüchte, Frisch-Käse, Hart-Käse
Unser spezieller Tipp: Crevetten-Spiessli vom Grill mit Aioli

Technische Details

Traubensorten:	60% Grenache Noir, 15% Tibouren, 10% Cinsault, 5% Syrah / Shiraz , 5% Mourvèdre, 5% Rolle
Trinkreife:	2025 - 2029
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite