



Pinot Rosé AOC La Côte

Domaine la Colombe
Schweiz, Waadt

Vinifikation

Kurze Maischestandzeit (24 - 36h), langsames Pressen, Ausbau im Edeltank

Charakter

Leuchtendes Rosa; im Bouquet fruchtig-duftig mit deutlichem Fokus auf Primäraromen; am Gaumen rassiger Charakter, saftige Frische und eine Nuance von feinen Tanninen, Fruchtigkeit gibt dem Wein Charme und viel Trinkfreude - oder wie die Romands sagen: "un vin de plaisir"!

Terroir

Unter anderem wurden hierfür Parzellen aus der "La Girarde" ausgewählt - einem steilen Hang mit einem Gefälle von 40 bis 50%, der von heissen Tagen, aber auch von sehr kalten Nächten profitiert.

Konsumhinweis

Apero, frische Sommer-Gerichte, zu Kürbis- und Zucchini-Gemüse
Unser spezieller Tipp: gefüllte Tomaten mit Hackfleisch

Technische Details

Traubensorten:	Pinot Noir / Blauburgunder, Gamay
Trinkreife:	- 2027
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein