

L'Égerie

Rosé, trocken | Artikelnummer: 1302007

Er begeistert mit einer eleganten Frische und Aromen von exotischen Früchten und Grapefruit. Am Gaumen ist er leicht und einladend, mit einem langanhaltenden, fruchtigen Nachgeschmack.



Südfrankreich,
AOP Costières de Nîmes



trocken, seidig, samtig,
reife Früchte, Zitrusfrüchte



60% Grenache
20% Viognier
10% Cinsault
10% Syrah



12,5% vol.



Serviertemperatur: 8-12 °C

Klima und Terroir

Der Roséwein L'Égerie 2020 gedeiht in einem mediterranen Klima, das sich durch heiße, trockene Sommer auszeichnet, wobei die Nähe zum Meer für eine willkommene Temperierung sorgt. Die Villafranchien-Terrassen sind geprägt von abgerundeten Kieselsteinen und hartem Grès, mit nährstoffarmen Böden, die bis zu 50 Meter tief reichen. Diese besonderen Bedingungen fördern die Entwicklung der Rebsorten Grenache Noir, Cinsault und Syrah und verleihen dem Wein eine bemerkenswerte Mineralität.

Vinifikation

Die Vinifikation dieses Weins erfolgt mit größter Sorgfalt. Nach der Ernte werden die Trauben vollständig entrappt. Nach einem behutsamen Pressvorgang werden die Säfte kalt geklärt und erhalten eine Stabulation bei niedrigen Temperaturen. Die Fermentation dauert zwischen 12 und 18 Tagen und erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von 15 bis 18 °C, um die aromatische Ausdruckskraft zu maximieren. Nach der Gärung reift der Wein zwei Monate in Betontanks, was ihm zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht.

Eindruck und Aromen

Im Glas präsentiert sich L'Égerie 2020 in einer wunderbaren, blass lachsfarbenen Robe. Das Bouquet ist elegant und verführt mit Aromen von exotischen Früchten und Grapefruit. Am Gaumen zeigt sich der Wein frisch und einladend, wobei die fruchtigen Noten die Sinne begeistern und in einem langanhaltenden Abgang münden.

Speiseempfehlung

Dieser Rosé ist der perfekte Begleiter zu Gerichten mit weißen Fleischsorten sowie zu feinen Charcuterie-Platten. Eine köstliche Idee wäre ein gegrillter Kabeljau, dessen zarte Textur und feiner Geschmack harmonisch mit den fruchtigen Aromen des Weins korrespondieren.