

ELIXIR

LE ROSE DE GASTRONOMIE BRUNO ANDREU

BRUNO **B** ANDREU
A



Terroir :

Die 30jährigen Reben wachsen auf Kalk-Lehmböden auf nach Süden / Südwesten ausgerichteten Hängen. Somit profitieren sie vom heißen, trockenen Klima.

Vinifikation :

Die Trauben werden nachts gelesen und unverzüglich zum Keller transportiert. Natürlich werden die Trauben genauestens selektioniert, nur gesundes und reifes Lesegut wird für diesen Wein ausgewählt. Die Vinifikation erfolgt ganz traditionell, kurze Maischestandzeit von 2h (macération pelliculaire), bei 13°C erfolgt die Pressung, wobei nur das „coeur de presse“, also der erste Teil des gepressten Saftes für den Roséwein verwendet wird. Im Anschluss an die Vorklärung erfolgt eine 21tägige Fermentation bei niedrigen Temperaturen. Es versteht sich von selbst, dass Temperatur und Dichte täglich überwacht und geprüft werden.

Anfang Februar erfolgt die Füllung von exklusiven 4.000 Flaschen.

Verkostung:

Ansprechendes leuchtendes Rosé mit himbeerfarbenen Reflexen. Reintönig in der Nase. Subtile Rosennuancen verbinden sich mit dem Duft nach Johannisbeeren und dezent würzigen Anklängen. Im Mund entfaltet der Rosé seinen vollen Charakter, zeigt sich rund und angenehm breit, mit dem vollen Beerenaroma und einer schönen Balance. Die Süße des reifen Syrah wird im Abgang schön zur Schau gestellt.

Empfehlung:

Ein klassischer Wein zum Aperitif im Sommer. Perfekt zu gegrilltem Fleisch oder Fisch, ganz toll zur provencalischen oder exotischen Küche.

Lagerfähigkeit / Trinktemperatur: Der Wein sollte innerhalb eines Jahres konsumiert werden. Ideale Trinktemperatur: 12°C

Inhalt 0,75 l - **Alkohol** 12,5 %

Eine wunderschöne Flasche mit Glasverschluss, die ideal wiederverwendet werden kann.

Maison Bruno Andreu - 34290 Montblanc

Tél : + 49 176 21 52 10 71

contact@bruno-andreu.com - www.bruno-andreu.com