



Eléphant Rose Luberon Rosé 2016

Frisch und fruchtig...

VORSTELLUNG

Ein sehr schöner Rosé mit Frucht, Frische und einer sehr schönen Farbe. Ideal zum Aperitif... oder zusammen mit Freunden...

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war im südlichen Rhône-tal außergewöhnlich, sowohl was die Traubenqualität als auch die -menge anbelangte. Dies war den idyllischen Wetterbedingungen zu verdanken, die ohne Kapriolen das ganze Jahr lang in der Region herrschten.

LAGE

Hauptsächlich im Parc Regional du Luberon, in der Nähe von Avignon, Aix-en-Provence und Manosque gelegen. Die durchschnittliche Höhenlage der Weinberge beträgt 300 Meter über dem Meeresspiegel.

TERROIR

Alte angeschwemmte Ablagerungen von runden und flachen Steinen, Kalkmergel und Ton, geschaffen aus Anschwemmungen der Alpenflüsse.

REIFE

Der Wein wurde nach der Saignée Methode ausgebaut. Gärung und Reifung in Edelstahltanks, bis Januar. Nach der Schönung wurde der Wein abgefüllt.

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

10-12°C, passend zu hors-d'oeuvres, kaltem Buffet, Tomatensalat, gegrilltem Fleisch und anderen Sommergerichten.

VERKOSTUNG

Schönes Blassrosa mit pastelfarbenem Schimmer. Dieser Wein beeindruckt durch seine frische und aromatische Nase, die feine Noten von roten Beeren und Zitrusfrüchten verströmt. Am Gaumen zeigt sich ein gutes Gleichgewicht von Süße und Säure. Es werden Noten frischer Früchte deutlich, die zum Naschen animieren, und eine schöne Länge. Dieser Wein aus 2016 ist frisch, ausgewogen und drückt diesen guten Jahrgang wunderbar durch seine Frucht aus.

