



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Rosé 2013

Frisch und fruchtig Der La Vieille Rosé hat alle Eigenschaften eines attraktiven Rosés.

VORSTELLUNG

Der La Vieille Ferme Rosé hat alles, was Sie von einem guten Rosé-Wein erwarten. Frucht, Frische und eine schöne Farbe. Ideal als Aperitif oder zu einer Mahlzeit unter Freunden.

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2013 wird für die dauerhafte Arbeit in den Weinbergen, während der Wachstumsphase der Trauben, bekannt sein. Auch wenn die einzelnen Reben in diesem Jahr nur wenig Ertrag brachten, so ist die Qualität dennoch sehr gut. Der Jahrgang 2013 ist daher dem typischen Charakter der La Vieille Ferme Weine treu geblieben. Ein authentischer, geschmackvoller, wahrhafter Wein.

REIFE

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

REBSORTEN

Cinsault, Syrah, Grenache

SERVIEREN

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

VERKOSTUNG

Schöne zartrosa Farbe mit Pastelltönen. Nase: Duft nach Rosenblüten und Zitrusfrüchten. Grapefruit-Aromen im Mund und eine schöne Frische geben dem Wein Intensität und Balance.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

"Pale pink-coral in colour with aromas of cantaloupe and hints of citrus. Light flavours of melon and cherry were accented by a decent acidity grapefruit and minerals comprised the dry finish."

The Buddha in your Glass

90/100

"This is one of the tastiest and affordable rosés in the market.

This coquettish little wine simply invites you to dive right in and enjoy its light fruity flavors, its appetite-inducing delicacy, and its crisp finish.

Blended from Grenache, Syrah, Cinsault, it is an absolutely delightful, inexpensive wine."

Marguerite Thomas, Wine Review Online, 08/07/2014



Wine Spectator

87/100

"Plump white cherry and strawberry notes lead the way in this rosé, while a stony edge lines the finish, adding contrast and length. Drink now."

Wine Spectator, 30/06/2014

