



# L'été avec Deux Frères Bio AOP

## 75 cl














75 cl

 FR - Provence - 2023

 Deux Frères

Dieser Bio-Rosé aus Pierrevert in der Hochprovence verbindet Grenache, Syrah und Rolle zu einem hell lachsfarbenen, sehr klaren Stil. In der Nase zeigen sich Pfirsich, Aprikose, Zitruszeste und Kräuter der Provence, dazu eine feine salzige Mineralik. Am Gaumen trocken, saftig und frisch, mit leichter bis mittlerer Fülle, zarter Phenolik, kühler Spannung und einem präzisen, mineralischen Abgang.

	<b>Traubensorte</b>	Grenache, Syrah, Rolle
	<b>Herkunft</b>	Provence
	<b>Produzent</b>	Deux Frères
	<b>Vinifikation</b>	andlese kühle Vergärung im Edelstahltank zur Bewahrung der Frucht- und Frischearomatik. Bio-Anbau.
	<b>Charakter</b>	Dieser Bio-Rosé aus Pierrevert in der Hochprovence verbindet Grenache, Syrah und Rolle zu einem hell lachsfarbenen, sehr klaren Stil. In der Nase zeigen sich Pfirsich, Aprikose, Zitruszeste und Kräuter der Provence, dazu eine feine salzige Mineralik. Am Gaumen trocken, saftig und frisch, mit leichter bis mittlerer Fülle, zarter Phenolik, kühler Spannung und einem präzisen, mineralischen Abgang.
	<b>Passt zu</b>	Apéro, Sushi, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Salate, Grillgemüse, Ziegenkäse
	<b>Trinkempfehlung</b>	Jetzt bis 2026 geniessen, 10-12°C
	<b>Artikel Nr.</b>	50282/23
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2023
	<b>Weintyp</b>	Roséweine