


L'été avec Deux Frères Bio AOP

150 cl














150 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.

	Traubensorte	Grenache, Syrah, Rolle
	Herkunft	Provence
	Produzent	Deux Frères
	Vinifikation	Handlese kühle Vergärung im Edelstahltank zur Bewahrung der Frucht- und Frischearomatik Bio-Anbau.
	Charakter	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.
	Passt zu	Apéro, Sushi, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Salate, Grillgemüse, Ziegenkäse
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2026 geniessen, 10-12°C
	Artikel Nr.	50283/23
	Inhalt	150 cl
	Jahrgang	2023
	Weintyp	Roséweine