



00119522 | 2022

## ROSÉ DE LOIRE



Guy Saget



Frankreich  
Loire



trocken



60% Gamay, 40% Cabernet Franc



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Elegantes Bouquet mit feinen Anklängen von Kastanien neben fruchtigen Aromen von frischen Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Leicht und frisch mit filigraner Säure, auch am Gaumen sind die saftig reifen Beerenaromen aus dem Bouquet gut vernehmlich. Das Finale ist lebendig mit eleganter Frische.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche  
Rind gebraten/gegrillt  
Cesars-Salat



Serviertemperatur

8.0 °C bis 9.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Kalkstein, Tonmergel

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Reifung	im Edelstahltank

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton	3289850031991 3289850082030

### ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.9 g/L
Restzucker	0.6 g/L

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Vignobles Guy Saget 58150 Pouilly sur Loire



## WEINNOTIZ

Farbe: glänzendes Lachsrosa, ins Pink spielend

Duft: elegantes Bouquet mit feinen Anklängen von Kastanien neben fruchtigen Aromen von frischen Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren

Geschmack: leicht und frisch mit filigraner Säure, auch am Gaumen sind die saftig reifen Beerendaromen aus dem Bouquet gut vernehmlich, das Finale ist lebendig mit eleganter Frische.

Als frischer Aperitif, zu klassischen Antipasti, gegrilltem Fisch, mariniertem Schweinefilet, Geflügel und Krustentieren oder auch einfach so, an einem lauen Sommerabend auf der Terrasse.

## WEINBEREITUNG

Die Weinberge der Region lieferten gesundes, exzellent gereiftes Lesegut, das mineralische, spritzig frische Weißweine und fruchtige, aromatische Rotweine mit gutem Tannin verspricht. Die Trauben für Guy Sagets Rosé de Loire wurden im September bei Vollreife gelesen und nach traditioneller Methode zunächst für 24 Stunden eingemaischt, um so den Beerenhäuten ein Maximum der Farbstoffe zu entziehen, die dem Rosé sein attraktives, intensives Lachsrosa verleihen. Danach wurde der Wein bei kontrollierten Temperaturen im Edelstahltank vergoren und ausgebaut.