



00119722 | 2022

ROSÉ D'ANJOU

-  Guy Saget
-  Frankreich
Loire Anjou Saumur
-  halbtrocken
-  100% Grolleau



ARTIKELBESCHREIBUNG

Rosé d'Anjou ist die bedeutendste Rosé-Appellation der Loire. Alle roten Trauben der Region sind zugelassen, doch Guy Saget setzt ausschließlich auf den heimischen Grolleau. Mit duftigen Beereneromen und einem köstlichen Hauch Restsüße wird er zum perfekten Speisenbegleiter von Aperitif bis Dessert.

-  Speiseempfehlungen
Eis/Sorbet/Parfait
Risotto
Lachs/Waller/Karpfen geräuchert

-  Serviertemperatur
8.0 °C bis 9.0 °C

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3289850031939 3289850077746

ANALYSE

Alkoholgehalt	10.5 %Vol
Säure	5.5 g/L
Restzucker	17.0 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: helles, glänzendes Lachsrosa

Duft: in der Nase elegant und zartfruchtig mit feinen Aromen von frischen Himbeeren und roten Johannisbeeren

Geschmack: am Gaumen angenehm leicht mit sehr seidiger Textur und perfekter Balance von zarter Restsüße und duftiger Frische, die roten Beerenaromen des Bouquets sind auch am Gaumen spürbar, unterlegt mit feinen würzigen Anklängen.

Zu Melonen (mit der ohne Schinken), Artischocken an Vinaigrette, Pasteten, Quiche Lorraine, gegrilltem Fisch und Geflügel, Obstkuchen oder sommerlichen Kaltschalen mit roten Früchten (Beeren, Kirschen)

WEINBEREITUNG

Roséweine sind eine Spezialität der Loire. Von trocken bis lieblich, von still bis fein prickelnd, als Perlwein oder Crémant. In vielen Appellationen der Loire ist rosé die zweite oder dritte Farbe, doch ganze fünf Appellationen sind ausschließlich Roséweinen vorbehalten: Rosé de Loire, Cabernet de Saumur, Cabernet d'Anjou, Touraine- Noble Joué und Rosé d'Anjou. Letztere gilt als Lieblingsherkunft für Roséweine von der Loire. Die Weine werden in den Grenzen der Appellation Anjou, im Departement Maine-et-Loire bereitet. Klassifizierter Rosé d'Anjou AOC darf aus allen im Gebiet erlaubten roten Trauben bereitet werden. Jedoch hat der heimische Grolleau einen besonderen Platz.

Die Trauben für Guy Sagets sortenreinen Grolleau Rosé d'Anjou werden bei optimaler Reife gelesen und zunächst wenige Stunden gemaischt, sodass sie erste Aromen sowie farb- und strukturgebende Phenole aus den Traubenschalen konzentrieren. Die Trauben werden dann gepresst und die Moste bei niedrigen Temperaturen vergoren, um die charakteristischen frischen Beerenaromen der Grolleau zum Ausdruck zu bringen. Durch das vorzeitige Abstoppen der Gärung, bleiben die Weine angenehm leicht im Alkohol und bewahren eine feine Restsüße. Zu seiner Vollendung wird der Rosé rund acht bis zwölf Wochen auf den Feinhefen ausgebaut und gleich darauf auf die Flaschen gefüllt.