



00561523 | 2023

SANCERRE ROSÉ REVERDY



Domaine Reverdy Bernard et Fils



Frankreich
Loire Sancerre



trocken



100% Pinot Noir

DOMAINE
REVERDY
BERNARD & FILS

ARTIKELBESCHREIBUNG

Elegante Frische, 100 % Pinot Noir, der auf den charakteristischen Kalk-Tuffstein Böden gewachsen ist. Die Vergärung im Edelstahltank bewahrt dem Rosé ein Maximum seiner saftigen Fruchtaromen (Johannisbeeren, Steinobst). Trocken, klar, lebendig mit feinnerviger Säure.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Schwein gebraten/gegrillt
Lachs/Waller/Karpfen gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Boden Kalkboden, Kalkmergel, Kalkstein

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.375 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton 3760040070216
3760040071213

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 6.1 g/L

Restzucker 0.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Energiegehalt 310 kJ / 74 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.7 g

Zuckergehalt 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Bernard Reverdy & Fils
18300 Verdigny-en-Sancerre

WEINNOTIZ

Farbe: zart glänzendes Lachsrosa mit leicht ins Orange-Korallenrot spielenden Reflexen
Duft: elegantes und eindrucksvoll vielschichtiges Bouquet mit intensiven Noten von Blüten, frischen roten Beeren (Walderdbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren) und Zitrusfrüchten (Grapefruit)

Geschmack: am Gaumen trocken, duftig, frisch und lebendig mit der feinen Frucht des Bouquets und rassiger Säure, saftig, rund und perfekt ausgewogen mit elegantem aromatischem Nachhall.

Als animierender Aperitif, zu warmen und kalten Vorspeisen (gegrilltes Gemüse, Salami, Spießchen, gegrillten Scampi...), zu Nizza-Salat, Lachssteaks, Hähnchen, Kalbfleisch, Schweinefilet oder auch zu exotisch angehauchten Gerichten der nordafrikanischen Küche...

WEINBEREITUNG

Das kontrollierte Anbaugebiet der AOC Sancerre liegt am linken Ufer der Loire, gleich gegenüber Pouilly Fumé, rund 200 km südlich von Paris. Die Reben wachsen auf etwa 200 bis 350 m Höhe in einem deutlich kontinental geprägten Klima, das zugleich von atlantischen Einflüssen und auch von der Flussnähe der Loire profitiert, die ein sehr spezielles Mikroklima erzeugt. Die vielfältigen Bodenformationen (vorwiegend Kalk und Kalkgestein, oberhalb der Stadt mit dem berühmten Feuerstein, weiter westlich auch zunehmend mit Ton oder Kies vermischt) prägen den eleganten, mineralischen und zugleich sehr duftigen Charakter der Roséweine aus Pinot Noir.

Die Pinot-Noir-Trauben für Bernard Reverdys Rosé werden bei optimaler Reife gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier sofort gepresst, wodurch der Rosé die nur sehr zarte lachsrosa Farbe behält. Die Moste werden dann geklärt und traditionell sehr langsam bei kühlen kontrollierten Temperaturen im Edelstahltank vergoren, um die feinen blumigen Noten und die duftig frische Frucht im Bouquet und am Gaumen zu bewahren.

PRODUZENTEN-INFO

Der Rebbesitz der Domaine Reverdy umfasst 15 ha Gesamtrebfläche, die sich über 38 Parzellen verteilen. Die knapp 30 Jahre alten Reben wachsen in den so genannten Caillottes: Hanglagen aus Kalkgestein und Muschelkalk, deren Oberfläche mit zahlreichen Steinen übersät ist. Ein Teil der Reben ist in den hinteren Hang reihen auf den „Terres Blanches“ gepflanzt: Böden aus Kalk, Mergel, Kreidekalk und Lehm, deren Name sich von der weißen Farbe ableitet, die die Böden in den trockenen Sommermonaten annehmen. Ein kleiner Rest wächst auf Feuersteinböden.