



00119523 | 2023

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

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 5.2 g/L

Restzucker 1.2 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.