

SANCERRE ROSÉ



Domaine Hubert Brochard

Frankreich
Loire

trocken



100% Pinot Noir

DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé

ARTIKELBESCHREIBUNG

Im eleganten Sancerre Rosé von Domaine Hubert Brochard entfalten sich verführerische Aromen roter Früchte, begleitet von frischen Zitrusnoten. Dieser Rosé aus der Loire besticht durch die harmonische Säure und einen lebendigen Geschmack, der eine hervorragende Ergänzung zu leichten Gerichten oder als Aperitif darstellt. Die regionale Prägung zeigt sich in der sorgfältigen Herstellung, während die Vielfalt der Rebsorten den Charakter dieses Weines unterstreicht.



Speiseempfehlungen

Krebse/Schnecken
Schwein

Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3466520000024 3466520000123

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe (Sulfite)
Energiegehalt	328 kJ / 79 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.5 g
Zuckergehalt	0.2 g
Ballaststoffe	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	Domaine Hubert Brochard 18300 Sancerre FR



WEINNOTIZ

Nase: Elegantes Bouquet von roten Früchten.

Auge: Hellglänzendes Himbeerrosa.

Geschmack: Duftig frisch mit feiner Fülle und köstlichen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren.

WEINBEREITUNG

Der feinfruchtige Sancerre Rosé stammt aus unseren Pinot Noir-Parzellen in Chavignol. Alle Trauben werden von Hand gelesen, wie Weißwein im Ganzen gepresst und nur die feinen Moste der ersten Pressung verwendet. Der Rosé wird vier Monate im Edelstahltank auf den Feinhefen ausgebaut, um sich sanft zu vollenden.