



Dolce Farniente

Languedoc AOP, Domaine Allegria (Bio)

Biorosé vom Feinsten

Beschreibung:

Das junge Weingut Allegria ist die Frucht der langen Freundschaft zwischen der Familie d'Abovilles und dem argentinischen Starönologen Roberto de la Mota. Auf 10 Hektar traumhaften Weinbergen erzeugen Delphine und Ghislain mit ihren fünf Kindern in den Hügeln um das Städtchen Pézenas Bioweine allerhöchster Qualität. Ihr «Dolce Farniente» verkörpert ganz im Stil exzellenter Provence-Rosés grosse Eleganz, pure Lebenslust und Freude am Genuss.

Degustationsnotiz:

Edles, helles Lachsrose, offene Nase mit südlicher Würze und aromatischer Frucht reifer Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen dann sehr schön ausgewogen, mit animierender Frische, moderater Säure, viel Würze und Schmelz. Garantiert ohne Kitschfaktor, sondern pure Finesse mit feiner, ätherischer Ader, sehr ansprechend und mit tollem Spannungsbogen und Länge.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine Allegria (Bio)

Ausbau: 5 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 80% Grenache, 20% Syrah

Artikelnummer: 1014625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolce Farniente

Languedoc AOP
Domaine Allegria (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Grenache, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.