



Sébastien Rouve - la tradition rosé

Languedoc AOP 2023

Sébastien Rouve weiss, wie typischer Rosé vom Lac du Salagou schmecken soll: fein und finessenreich.

Artikelnummer 4513.23
Weingut Domaine Mon Réve
Region Languedoc
Jahrgang 2023

Degustationsnotiz
Lachsrosa; Bukett mit Himbeeren und Erdbeeren, floral-würzige Noten von Flieder und Orangeat; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und belebend, elegante Struktur, feinste Textur; mineralische Noten begleiten den geschmeidigen Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Grenache (50%)
Grenache Gris (35%)
Cinsault (15%)

Speisenvorschläge
Baguette mit Frischkäse, Risotto verde, gefüllte Auberginen und Zucchini, Fischgerichte, Gemüsequiches, Sommergemüse, Maiskolben an Kräuter-Sabayon, gratinierte Makrelen mit gedünstetem Fenchel und Tomaten, als Aperotränk

Lagern Bis mindestens 2026 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 8-10 °C

Verschluss Naturkork

Vegan ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

Analysedaten

Alkohol	13.5%
Freie SO2	13 mg/l
Gesamte SO2	63 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	3.8 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.8 g/l
Analysedatum	21.05.2024

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/4513.23

