



Coquillade Rosé

AOP VENTOUX

Ein Rosé für Genießer, der sich von seiner cremigen Seite zeigt.
Ein genialer Speisenbegleiter, perfekt zur mediterranen Küche.

JAHRGANG	2024
REBSORTEN	95% Syrah 5% Grenache
ALKOHOL	14%
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
TRINKTEMPERATUR	8-10°C
HALTBARKEIT	3-5 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	 

GESCHMACKSPROFIL *Der Rosé für Genießer*

Im Glas Himbeerrot, fast Tavel Typ.

Die Nase ist geprägt von Himbeere und feiner Kräutерwürze. Ein bisschen Erdbeere und süße Maulbeere. Aromen von Kirsche und schwarzer Olivenwürze konkurrieren um die Dominanz. Aber alles leicht und schwebend bleiben, sehr aromatisch und duftig.

Weiche, aber frische und gut eingebunden Fruchtsäure unterstreicht die außergewöhnliche Qualität, dieses Weines. Kräftige Textur mit einer ausdrucksstarken Salzstruktur im Gaumen. Ein feines Cuvee mit feiner Massivität, die niemals alkoholisch oder süß anmutet.



TERROIR

Verwitterter Kalkstein mit hohem Eisengehalt verleiht den Böden die charakteristischen rötlichen Farben. Die Niederungen bestehen aus Erosionsmaterial dieser Schichten, angereichert mit meist oxidierten Schwemmschichten aus den Alpen, die für die grauen Farbtöne verantwortlich sind. Vereinzelt sandig bis lehmig-sandig.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Selektive Handlese in kleine, 16kg Kisten. Kühlung der Trauben über Nacht in einem Kühlcontainer. Ganztraubenpressung - über mehrere Stunden. Vergärung in Keramik Amphoren und 500l Tonneaux, neunmonatiger Ausbau auf der Vollhefe, einmalige Filtration Kieselgurfiltration und anschließende Flaschenfüllung.

SPEISENEMPFEHLUNG: ANSPRUCHSVOLL CHARMANT

Perfekt als hochwertiger Essensbegleiter mit Schalen und Krustentieren, Saucen mit Safran, feines Risotto mit Steinpilzen und Safran, gegrillten