



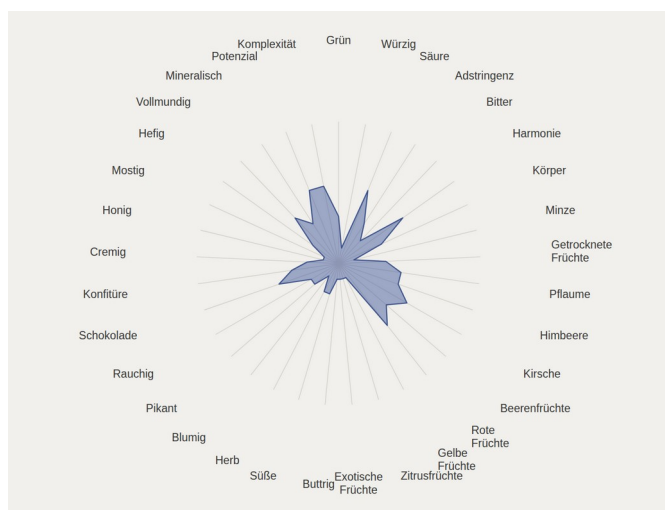
PURE. Rouge

VIN DE FRANCE

Ein Rotwein voller Leichtigkeit: PURE. Rouge ist ein reinsortiger Wein aus Pinotin, einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte, von einer einzigen Parzelle auf roter Erde. Leicht gekühlt serviert, zeigt er sich fruchtig und leicht, mit geschmeidigem, saftigem Gaumen. Ein unkomplizierter Wein zum Teilen, der ganz natürlich seinen Platz am Tisch findet.

JAHRGANG	2025
REBSORTEN	100% Pinotin
ALKOHOL	12%
FLASCHENGRÖSSE	0,75 L
TRINKTEMPERATUR	15-17°C
LAGERPOTENTIAL	3-5 Jahre
AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIKATE	  <i>Vin de France</i> (Zertifiziert durch FR-BIO-01.) <i>Landwirtschaft Frankreich</i>

GESCHMACKSPROFIL	Ein Rotwein für den Sommer Die sehr dunkle Farbe zeigt zarte purpurne und blauschwarze Reflexe. In der Nase öffnet sich der Wein mit dunkler Frucht, dominiert von Heidelbeere und Schwarzkirsche, begleitet von Noten von Waldbeeren. Feine Anklänge von gerösteter Mandel und Tabak runden das Bouquet ab. Am Gaumen bleibt die dunkle Frucht im Vordergrund und verleiht der geschmeidigen Struktur, getragen von feinen, leichten Tanninen, Saftigkeit. Das frische, fruchtige Finale verlängert die Noten dunkler Früchte mit angenehmer Länge.
------------------	--



TERROIR

Die 4 Jahre alten Reben wachsen auf verwittertem Kalkstein mit hohem Sand- und Eisengehalt, der den Böden die charakteristischen Ockerfarben gibt.

HERSTELLUNG & WEINBESCHREIBUNG

Die am frühen Morgen gelesenen Trauben werden nicht abgebeert und direkt als ganze Trauben in Edelstahltanks gegeben, um Frische und Frucht zu bewahren. Dort erfolgt die Macération carbonique mit anschließender Spontangärung. Nach dem sanften Abpressen schließt sich der biologische Säureabbau an, bevor der Wein etwa sechs Monate im Beton-Ei reift und dadurch an Kontur und Geschmeidigkeit gewinnt.

SPEISENEMPFEHLUNG

PURE. Pinotin begleitet genussvoll eine Platte mit Wurst und Käse, etwa rohem Schinken, Coppa, Schafs-Tomme oder jungem Cantal. Ebenso passt er zu einem Salat aus Linsen und gerösteter Roter Bete mit Ziegenfrischkäse und frischen Kräutern oder zu Ravioli mit Pilzen und Parmesan. Für eine sonnigere Küche begleitet er gerne gegrilltes oder geröstetes Gemüse mit milden Gewürzen. Leicht gekühlt serviert, unterstreicht er den genussvollen Charakter dieser Kombinationen.