

DG Rosé - Bio



DG Rosé
Languedoc AOP

Art-Nr.: 12836

Jahrgang: 2023

Grösse: 75 cl

Appellation: Languedoc AOP

Glasempfehlung: Weisswein

Ausbau: Tank auf der Feinhefe

Anbau: Bio zertifiziert

Traubensorten: Grenache, Mourvèdre, Cinsault

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Serviertvorschlag: Kühl - Apéro, Vorspeisen

Bewertung: 17.5/20 BAP

13.90 CHF

Die Domaine Guizard ist eines der ältesten Weingüter Frankreichs im gleichen Familienbesitz.

Die Familie Guizard baut in Lavérune bei Montpellier Weine im Einklang mit der Natur an. Alle Weine der neueren Jahrgänge sind biologisch zertifiziert.

In den kleinen Weinbergen werden die weissen Rebsorten Chardonnay, Vermentino und Roussanne angebaut. Bei den roten Sorten Syrah, Grenache, Mourvèdre und Cinsault.

Der Winzer und Kellermeister Damien Babel keltert daraus wunderbare Alltagsweine und Trouvaillen, welche nur in den besten Jahren gemacht werden. Appellationen der verschiedenen Weine sind: Languedoc, Grés de Montpellier, Saint-Georges-d'Orques.

Die Assemblage des Rosé 2023 ist 40% Grenache, 30% Mourvèdre und 30% Cinsault. Ausbau im Tank während 4 Monaten auf der Feinhefe.

Die Farbe zeigt ein helles Lachsrosa, klar und strahlend. Das Bouquet ist wunderschön und offen. Es zeigen sich weisse Pfirsichblüten, Jasmin und mineralische Noten. Im Gaumen präsentiert sich ein sehr eleganter Rosé, geschmeidig mit frischer Frucht und angenehmer Säure. Auch hier wieder ein Aromenspiel von floralen Noten, Frucht und Mineralität. Ob zum Apéro oder mediterranen Speisen - ein Genuss.

17.5/20 BAP - jetzt bis 2027

