



«La Noue en Rosé» Sancerre Rosé - Bio zertifiziert

Produzent	Claude Riffault
Land/Gebiet	Frankreich/Loire
Appellation	Sancerre AOC
Jahrgang	2022
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	Im Eichenfass vinifiziert und danach auf der Feinhefe im Edeltank ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2026
Inhalt	75 cl
Preis CHF	26.00

Das Familienweingut mit 15 Hektar Weinbergen hat Stéphane Riffault 2011 von seinem Vater Claude übernommen und auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. 2021 erfolgte die Aufnahme in die angesehene Vereinigung BIODYVIN, die nur biodynamischen Winzern vorbehalten ist.

Basis des lachsrosa «La Noue en Rosé» ist zu 100 Prozent Pinot Noir, die in französischer Eiche vergoren und anschliessend auf der Feinhefe während fünf Monaten ausgebaut wurde. Es entstand ein Rosé, der mit seiner Struktur und Frische glänzt. Im Duft dominieren Aromen von reifem Pfirsich und tropische Früchte, im Gaumen wirkt er körperreich und geschmeidig. Er passt zu Scampi vom Grill, aber auch exzellent zu orientalischen Gerichten wie beispielsweise Couscous mit Geflügel.