## Magnum Rosé «Leon» 2023

| | |
|---|---|
| Produzent | Domaine Fontchêne |
| Land/Gebiet | Frankreich/Provence |
| Appellation | Alpilles IGP |
| Produkt | Grossflaschen Rosé |
| Traubensorte(n) | Grenache Noir (90%), Cinsault (5%), Mourvèdre (5%) |
| Anbau | Bio zertifiziert |
| Ausbau | Im Edelstahltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.0% |
| Restzucker | 1.5 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Nein |
| Trinktemperatur | 8 bis 10 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2027 |
| Inhalt/Gebinde | 1.5 ltr / 1er Kt |

Dieser Rosé vom Jungwinzer René Milan sollte man im Sommer geniessen, auch wenn er seinen Charme nicht so schnell einbüssen wird. Seine Trauben für den «Leon» wachsen auf ausgewählten Parzellen, auf steinigen Lehmböden und Ton-Kalkstein-Terrassen. Trotz des Alkoholgehalts von 13 Volumenprozent bietet dieser Wein Saftigkeit mit Fruchtnoten von Erdbeere bis Zitrus. Die beste Figur macht er zu Fleisch, aber auch Fisch vom Grill, zum Beispiel zu einem ganzen Wolfsbarsch.