



L'OPALE DE LA PRESQU'ÎLE

ROSÉWEIN AOP CÔTES DE PROVENCE

REBSORTEN

Grenache - 50%; Cinsault - 30%; Carignan - 20%

WEINPROBE

L'OPALE DE LA PRESQU'ILE ist ein frischer und angenehmer Wein von gefälliger Länge in blassen Rosétönen mit grauen Reflexen. Zarte Noten von Frühlingsblumen begleiten sein angenehmes Bukett. Am Gaumen bleibt der blumige Geschmack bestehen, dem sich frische Zitrusnoten anschließen.

KOMPOSITION MIT SPEISEN

Der Roséwein L'OPALE DE LA PRESQU'ILE passt hervorragend zu Wurstwaren, gegrilltem Fisch, weißem Fleisch und Salaten. Er ist auch als Aperitif sehr beliebt und wird bei einer Temperatur von 8° bis 10°C serviert.

PACKUNGSGRÖSSE

Flötenflasche « bordelaise »
Palette à 100 Kästen mit je 6 Flaschen
Bar-Code Flasche: 3347600003206

HERSTELLUNG

Die Roséweine L'OPALE DE LA PRESQU'ILE tragen die Herkunftsbezeichnung AOP Côtes de Provence, die größte Appellation in der Provence. Sie umfasst 85 Gemeinden der Departements Var, Bouches-du-Rhône und Alpes-Maritimes und erstreckt sich über ca. 20.000 Hektar. Die kalkhaltige, aber lehmmarme Erde des Weinguts enthält zahlreiche Tuffsteinfragmente mit hoher Saugfähigkeit und geringer Dichte, durch die sich der Boden schon bei den ersten Sonnenstrahlen sehr schnell aufwärmen kann. So können die Trauben voll ausreifen und erhalten ein optimales Zucker-Säure-Verhältnis. Die Bereitung der Roséweine L'OPALE DE LA PRESQU'ILE vereint Tradition mit moderner Technik: Nach dem Abbeeren, Einmischen und kalten Mazerieren erfolgt der Saftabzug der Rotweitmäsche gemäß der Saignée-Methode. Anschließend wird der Saft bei einer kontrollierten Temperatur von 18° - 20°C zum Gären gebracht, um so ein Maximum an sorteneigenen Aromen zu extrahieren.

