

DG Rosé - Languedoc AOP - Bio



DG Rosé - Bio
Languedoc AOP

Art-Nr.: 12946

Jahrgang: 2024

Grösse: 75 cl

Bewertung: 17.5/20 BAP

Ausbau: Tank auf der Feinhefe

Glasempfehlung: Weisswein

Serviertvorschlag: Kühl - Apéro, Vorspeisen

Traubensorten: Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Appellation: Languedoc AOP

Anbau: Bio zertifiziert

15.60 CHF

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

Die Familie Guizard baut in Lavérune bei Montpellier Weine seit langer Zeit im Einklang mit der Natur an. Alle Weine ab dem Jahrgang 2022 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, Terroir Saint-Georges-d'Orques.

Die Assemblage des Rosé 2024 ist 40% Grenache, 40% Cinsault und 20% Mourvèdre. Ausbau im Tank während 4 Monaten auf der Feinhefe.

Die Farbe zeigt ein ganz helles Apricot, 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.

Der Jahrgang 2024 ist neu mit einem Drehzapfen für die einfache Öffnung ausgestattet.

17.5/20 BAP - jetzt bis 2027