LES QUATRE TOURS
VIGNOBLE EN PROVENCE



Rosé 7.5° LOW ALCOOL

7.5°, die Kunst, genussvoll und maßvoll zu leben

HERKUNFT

Teilweise entalkoholisierter Wein aus Frankreich

RESSORTEN

Grenache Noir, Cinsault, Clairette

TERROIR

Ton-und kalkhaltige Böden an den Hängen der Trevaresse-Bergkette. Parzellenauswahl traditioneller provenzalischer Rebsorten, die auf natürliche Weise alkoholarme Weine hervorbringen.
Frühe Lese zur Reduzierung des Zuckergehalts und zum Erhalt der frischen Fruchtenergie.

VINIFIKATION

Auswahl der besten Moste beim Pressen, gefolgt von einer Gärung bei niedriger Temperatur.
Ausbau auf Feinhefe über 9 Monate.
Anschließend wird ein Teil des Weins entnommen und einer kontrollierten Entalkoholisierung durch Umkehrosmose unterzogen, ohne seine Eigenschaften zu verändern.

Jahrgang 2024

SPEISEEMPFEHLUNG Risotto mit Garnelen, Fisch-Carpaccio, fruchtiges Dessert

CHARAKTER Frisch, blumig und perlend

Serviertemperatur: 8 bis 11 °C

7,5% vol.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Blasses Rosa mit lachsfarbenen Reflexen.

Duft: Frischer, blumiger Duft mit Noten von weißem Pfirsich.

Gaumen: Leicht säuerlich mit subtilen Zitrusnoten und einer schönen Mineralität, getragen von einer erfrischenden und feinen Perlage.
Ein zeitgemäßer Rosé – zugleich raffiniert und festlich!

13770 Venelles - FRANCE / www.quatretours.com