



Lionel Osmin, Villa La Vie en Rose, Négrette, IGP, 2023, Süd-West Frankreich

Frankreich - Süd-West Frankreich

Ein heller, zarter und fruchtiger französischer Roséwein.

Jahrgang 2023 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 10,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 7,95

Artikel: 2023 Villa La Vie en Rose IGP Lionel Osmin

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Südwesten von Frankreich

Kategorie: Roséwein

Klassifizierung: IGP

Erzeuger: Lionel Osmin et Cie

Rebsorte: 100 % Négrette

Beschreibung: Heller Roséwein mit Noten nach frischen roten Beeren und Fruchtbonbons in der Nase. Voll und spritzig-frisch auf dem Gaumen. Die Säure und Reichhaltigkeit bringen den sehr sympathisch aromatischen Bereich hervor, der den ersten Eindruck der Nase verstärkt. Diese bezaubernden fruchtigen Noten lassen Sie die Welt durch die rosarote Brille sehen..."La Vie en Rose" wie man in Frankreich sagt...

Alkohol: 12,5%

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Harmoniert perfekt mit zahlreichen Gerichten wie z.B.: Aperitifs, Tapas, Sommerküche, diverse Salate, Tomaten mit Mozarella, asiatische Küche, Tomaten-basierte Gerichte, grillter Fische, Süß-würzige Gerichte, italienische Küche, Pizzas, Spaghetti Bolognese, Pimientos del Piquillo (oder roter Paprika), rote Beerennachtische und besonders Erdbeer-Desserts usw.

Profil: Die Négrette ist eine der besten Rebsorten des französischen Südwestens für die Herstellung von Roséweinen. Da diese einheimische Rebsorte vor allem nördlich von Toulouse angebaut wird, hat Osmin diesem Verschnitt einen Namen gegeben, der eine Hommage an den berühmten "Vile Rose" darstellt.

Terroir: Die Négrette ist eine große Rebsorte, die typisch für die Region um Toulouse ist. Diese eher tiefgründigen Böden verfügen über große Wasserreserven, die es der Négrette ermöglichen, in der Augusthitze zu reifen und so ihr aromatisches Potenzial zu erhalten.

Klima: Die Region steht im Wesentlichen unter ozeanischem Einfluss, spürt aber ab dem Hochsommer mediterrane Einflüsse. Dank des milden Septembers bleibt das Säurepotenzial der Rebsorte erhalten, so dass spritzig-frische, aromatische und nicht zu schwere Roséweine entstehen können.

Weinbereitung und Reifung: Im Vorfeld wird viel Arbeit geleistet, um die zu erntenden Parzellen auszuwählen. Die Erntezeit selbst ist sehr kurz; die Trauben müssen reif sein, aber nicht übermäßig, da die Négrette sehr viele Polyphenole (= Gerbstoffe und Farbe, daher der Name) produziert. Aufgrund dieser Terminvorgaben erfolgt die Ernte maschinell in den ersten beiden Septemberwochen. Die Trauben kommen direkt in die geschlossenen pneumatischen Korbpressen und werden sofort gepresst. Dieser Vorgang ist unerlässlich, um die Aromen, aber nur wenige Tannine aus den Traubenschalen zu extrahieren. Die kalte Gärung dient der Optimierung des aromatischen Potenzials des Saftes. Die Reifung wird auf ein striktes Minimum reduziert und die frühe Abfüllung (im Januar) garantiert die Reinheit der Früchte.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

E-Nummern: E-220

Produktdetails

Allergene: Sulfite (E-220)

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Lionel Osmin & Cie

Anschrift: F. 64000 Pau - France Á F.33360 Cénac France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 24.06.2024