



La Natice

Rosé Languedoc AOP, Château la Négly

Négly-Rosé mit maritimer Frische

Beschreibung:

Der La Natice Rosé von Château La Négly zeigt eindrucksvoll, wie präzise, frisch und elegant Roséweine aus dem Languedoc sein können. Die Trauben stammen von küstennahen Parzellen direkt am Étang de La Négly, wo konstante Winde, die Nähe zum Meer und kalkhaltige Böden für natürliche Frische, klare Aromen und feine Struktur sorgen. Im Stil ist La Natice leichtfüßig, harmonisch und wunderbar ausgewogen – ein mediterraner Rosé, der fruchtige Finesse mit unkomplizierter Trinkfreude verbindet.

Aromenprofil:

(st) Helles Rose mit Grenadine-Schimmer. Himbeeren und roter Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Goldmelisse und Pink-Grapefruit. Zartcremiger Gaumenfluss mit angenehmem Wechselspiel zwischen roter Frucht, Zitrusfrische und feinwürziger Mineralik, nun auch Erdbeeren und rote Johannisbeeren, tänzerischer Rosegenuss bis zum Schluss.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château la Négly

Ausbau: 4 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre

Artikelnummer: 1103822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Naticce

Rosé Languedoc AOP
Château la Négly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache Gris, Cinsault, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.