



## 2021 Dolce Farniente

Languedoc AOC, Domaine Allegria (Bio)

Biorosé vom Feinsten

### **Beschreibung:**

Die Weinberge befinden sich an den Hängen eines alten Vulkans, dem Volcan des Baumes.

### **Degustationsnotiz:**

Edles, helles Lachsrose, offene Nase mit südlicher Würze und aromatischer Frucht reifer Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen dann sehr schön ausgewogen, mit animierender Frische, moderater Säure, viel Würze und Schmelz. Garantiert ohne Kitschfaktor, sondern pure Finesse mit feiner, ätherischer Ader, sehr ansprechend und mit tollem Spannungsbogen und Länge.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Allegria
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	1014621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Dolce Farniente**

Languedoc AOC  
Domaine Allegria (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 70% Syrah, 30% Grenache  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren