



2022 Dolce Farniente

Languedoc AOC, Domaine Allegria (Bio)

Bio-Rosé vom Boutiqueweingut Allegria

Beschreibung:

Das junge Weingut Allegria ist die Frucht der langen Freundschaft zwischen der Familie d'Abovilles und dem argentinischen Starönologen Roberto de la Mota. Auf 10 Hektar traumhaften Weinbergen erzeugen Delphine und Ghislain mit ihren fünf Kindern in den Hügeln um das Städtchen Pézenas Bioweine allerhöchster Qualität. Ihr «Dolce Farniente» verkörpert ganz im Stil exzellenter Provence-Rosés grosse Eleganz, pure Lebenslust und Freude am Genuss.

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Allegria

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

im Stahltank

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

Syrah, Grenache

Artikelnummer:

1014622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Dolce Farniente

Languedoc AOC
Domaine Allegria (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren