



— DOMAINE —
La Louvière

MALVIÈS MALEPÈRE
TERRES PYRÉNÉENNES

LE MARQUIS

- 2018 -

Ein Marquis gilt immer als besonders und vor allem ausschweifend, so ist auch dieser Rosé. Geboren wurde er aus den urfranzösischen Rebsorten Merlot, Cabernet Franc und Malbec, herangewachsen ist er in einer sanften und kurzen Pressung die das zarte Rosa und die adeligen Züge freigibt. Sommerliche Erdbeeren, exotisches Muskat und frische Grapefruit erinnern hier an ein herrschaftliches Stelldichein.

SPECIFICATION

REBSORTE:

AOP Malepère:
Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malbec

ERNTE:

2018

TRINKTEMPERATUR:

12 - 14 °C

AUSBAU:

Klassischer Ausbau im Edelstahltank, sodass die sorteneigenen Aromen voll zur Geltung kommen. Eine zarte Pressung und schonende Behandlung unterstützen das Profil.

GENUSS:

Salat mit gebratener Hühnerbrust, Tomate-Mozzarella, diverse Aufstriche oder Solo als Aperitif.



AUSZEICHNUNGEN

Goldmedaille: Milliseme Bio 2019

Silbermedaille: Vinalies Internationale 2018

Goldmedaille: ProWein "wine of origine" 2012

Goldmedaille: Gilbert & Gaillard 2012

ANALYTISCHES PROFIL

ALKOHOL: 12,5 % vol.

RESTZUCKER: 1,4 g/l

SÄURE : 5,0 g/l