



Eau de Provence 2024

Ein zartes Pfirsichgewand im Glas, dank minimalem Hautkontakt von nur 2-4 Stunden. Ein betörendes Sommerbouquet von Zitrusschalen und tropischer Früchte, ergänzt durch zart würzige Noten provenzalischer Kräuter, einen Hauch Zimt und wilde Kiefer. Am Gaumen finden sich Aromen von Weinbergpfirsich, saftiger Aprikose und Ananas. Ein frischer Rosé voll Spannung und Fruchtkomplexität mit guter Länge. Dem Namen gerecht - Eau de Provence!

Produzent	EAU DE PROVENCE by 'The Private Wine Collection'
Kategorie	Roséwein
Land	Frankreich
Region	Provence
Klassifizierung	AOP
Jahrgang	2024
Flaschengröße	600 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Rolle
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322130
Passt zu	Meeresfrüchten, vegetarischen Gerichten, orientalischer Küche, asiatischen Gerichten, mediterraner Küche, Apéro



Vinifikation

Strenge Temperaturkontrollen, beginnend mit der nächtlichen Ernte, sorgen dafür, dass die Früchte kühl und die Frische erhalten bleiben. Vor dem Pressen kurze Mazeration auf den Schalen, um sicherzustellen, dass der Wein eine schöne blasser Farbe erhält. Auch die alkoholische Gärung erfolgt temperaturkontrolliert und die malolaktische Gärung wird verhindert. Weinbereitung traditionell in Edelstahltanks.

Terroir

Die Reben wachsen auf Schiefer- und Lehmböden. Die kühlen Nächte und hohen Tagestemperaturen ermöglichen eine lange Reifung der Trauben, die ihnen Charaktertiefe und frische Aromen verleihen. Der gut drainagierte Untergrund bietet eine konstante Wasserzufuhr und verleiht dem Wein eine elegante Mineralität.





Geschichte

Eau de Provence von Private Wine Collection zu entdecken bedeutet, einen Rosé zu trinken, der Luxus in sich trägt, aber nicht die Welt kostet. Tauchen Sie ein ins südfranzösische Art de Vivre!

