

Fondrèche, Le Rosé

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| Region | Südliche Rhône |
| Erzeuger | Domaine de Fondrèche - Mont Ventoux |
| Alkoholgehalt | 12.5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Cinsaut, Grenache, Syrah |
| Bestell-Nr. | FRS030515 |

91 Punkte! DECANTER

Brandaktuell 91 Punkte im Decanter. Eine Sensation in seiner sympathischen Preisklasse! Seit Jahren einer der beliebtesten französischen Rosés unseres Programms! Ein köstlicher lachsfarbener Roséwein, einer der qualitativ extrem raren Vorzeige-Rosés Frankreichs, eine würzige, verspielte Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah. Jeder Schluck dieses genialen Rosés (trinkanimierende, locker-leichte 12,5 Volumenprozent Alkohol) lässt verständlich werden, warum schon einer seiner grandiosen Jahrgangsvorgänger vom FEINSCHMECKER in einer großen Rosé-Degustation zu den drei Besten (!) des französischen Südens gezählt wurde. Einer unserer beliebtesten Rosé Frankreichs betört auch in 2015 mit einem verführerischen rotbeerigen und zart floralen Aromenspektrum und lässt Parkers Elogien verständlich werden, der ihm Vorbildcharakter für seine Gattung bescheinigte. Welch superfrischer legerer Stil, durstlöschend und gleichwohl ausdrucksstark. Das Gegenteil opulenter alkoholgeschwängelter Monster-Rosés und ein idealer Begleiter für laue Abende auf der Terrasse, da gleichzeitig ein idealer „Zechwein“, und erstklassiger Begleiter zu südländischen Gerichten wie etwa Lammkoteletts oder Merguez, zu vielerlei Vorspeisen, zu Gambas und Scampi oder einfach als Aperitif. Sébastien Vincenti bringt das Credo dieses Leckerschmeckers auf den Punkt: „Das wichtigste ist die Trinkfreude“, grinst und schenkt das nächste



| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | 30 mg/l |
| Restzucker | 0.5 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | 90 mg/l |
| Gesamtsäure | 4.2 g/l | Analysedatum | 11.01.2016 |

