

## „Manganèse“ Méthode Aromatique Vin Mousseux, rosé

Region	Beaujolais
Erzeuger	Domaine Richard Rottiers - Beaujolais
Alkoholgehalt	8 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ040719

### Gamay als restsüßer Schaumwein hat Tradition in Frankreich und ist äußerst verführerisch!

Überall dort, wo es in Frankreich größere Vorkommen an Gamay gibt, hat sich die Tradition restsüßer Gamay-Schaumweine erhalten. Dabei ist es gleichgültig, ob man ins Beaujolais schaut, an die Loire, Richtung Bugey in den Savoyen oder in die Auvergne. Klassisch wird ein solcher Schäumler so ausgebaut, dass der Gamay halbvergoren in die Flasche kommt und dort zu Ende gärt. Richard Rottiers hat diese Tradition bei seinem „Manganèse“ aufgegriffen, dessen Name von den vielen Manganknollen, die es in den Böden von Moulin à Vent gibt, herrührt. Der Wein ist ausgesprochen erfolgreich. Nicht nur dass Sie, werte Kunden, die Bestände immer sehr schnell leeren, der Wein gehörte vor einigen Jahren schon zu den Top-Ten-Weinen in US-Weinzeitschriften. Wir erwähnen das, weil es zeigt, dass ein vollendeter „Spaßwein“ wie der restsüße Gamay-bubbly Richard Rottiers' viel Aufmerksamkeit erfahren kann. Und das ist ja auch kein Wunder, denn Restsüße wird schnell unterschätzt, vor allem wenn es um food pairing geht. Der „Manganèse“ jedenfalls ist nicht nur ein hervorragender Aperitif, er passt auch sehr gut zu nicht allzu süßen Desserts wie Kuchen mit Kirschen oder Beeren und sogar noch besser zu salzigen und würzigen Vorspeisen. Unser Tipp: Probieren Sie diesen Wein zu Coppa, Bresaola oder Salami und auch mal zu einer Pizza! Der „Vin Mousseux“ duftet einladend nach rotbäckigen Pfirsichen, nach roten Äpfeln und gelben Birnen, nach einem Hauch von gezuckertem Rhabarber und nach Granatapfelsaft, nach Johannisbeeren und Fruchtdrops. Trotz der feinen Süße ist der Wein sehr erfrischend und saftig, hell und schwebend. Wir können Ihnen versichern, dass einer Flasche ziemlich schnell auch eine zweite folgt. Und bei 8 Vol.-% Alkohol muss man



Trinkempfehlung: Der „Manganèse“ ist jetzt mit Genuss zu trinken. Potenzial hat er sicher bis 2028 im Regal.



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	5 mg/l
Restzucker	55.6 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	130 mg/l
Gesamtsäure	6 g/l	Analysedatum	12.12.2019