



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Soleillades Méditerranée Rosé IGP Ravoir & Fils

Expertise:

Lachsfarbend. In der Nase wunderbar fruchtige Noten von roten Beeren, Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen ausgewogen und samtig mit einer gewissen Frische.

Geschichte:

Soleillades Mediterranée Rosé – Moderne trifft auf Eleganz

Wenn ein Weingut es versteht, Wein der Extraklasse zu produzieren, dann die **Famille Ravoire** aus dem Süden Frankreichs.

Die Trauben für den Soleillades Mediterranée Rosé wachsen auf sehr unterschiedlichen Böden, die unter dem Einfluss von Meeresschwankungen entstanden sind. Die Böden sind durchzogen mit Ton, Kalkstein und Schiefer und eignen sich daher hervorragend für den Anbau von.

Der Familie Ravoire ist es extrem wichtig nur Trauben zu lesen, die einen Perfekten Reifezeitpunkt erreicht haben. Daher werden die Trauben für den Soleillades Mediterranée in der Kühle der Nacht gelesen und bei kontrollierter Temperatur ca. 10 bis 15 Tage im Edelstahltank vergoren.

Das Ergebnis am Ende ist ein echter **Vorzeige-Rosé!** Geprägt durch Noten von roten Beeren, Erdbeeren und Himbeeren zeigt dieser Roséwein eine ausgewogene Frische und Raffinesse.

Worauf wartet ihr noch? Schraubt die Flaschen auf und genießt den Süden Frankreichs.

Artikelnummer:	272233
Rebsorten:	Grenache, Syrah/Shiraz, Cinsault,
Jahrgang:	2022
Qualität:	IGP
Geschmack:	trocken
Region:	
Alkohol:	%
Restzucker:	2,8 g/L
Säuregehalt:	g/L
Ausbau:	Edelstahltank
Reifezeit:	10 bis 15 Tage
Trinktemperatur:	8-10 Grad

Speisenkombination

Krustentiere, Austern, Sommersalate, Spargel, Fetakäse

