



Rosé du Vully

Unser Rosé ist eine Assemblage, die vorwiegend aus Pinot Noir besteht und durch Gamaret, Gamay und einem kleinen Hauch Malbec ergänzt wird.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorten	Pinot Noir (Blauburgunder) Gamaret Gamay Malbec	Genussreife	0 bis 2 Jahre
Alkohol	13.9 % vol.	Trinktemperatur	10 bis 12° C
Anbau	biodynamisch	Foodpairing	Aperitif oder Murtenseefisch

Terroir

Der Pinot Noir kommt am besten auf flachgründigen Böden in Hanglage zum Ausdruck (warme Böden begünstigen die frühe Reife und die Qualität der Tannine des Weins).

Weinbereitung

Wir machen einen Rosé, indem wir unseren Rotweintanks durch Saignée den ersten, farbarmen Saft entziehen. Der Pinot Noir bringt die Rundheit und Weinigkeit, der Gamaret den strukturierten Teil an Tanninen, der Gamay die Frische und der Malbec eine komplexere aromatische Note.

