



Château La Sable

Rosé
Château La Sable

Anbaugebiet: Frankreich / Luberon AOP

Rebsorte(n): Syrah, Grenache

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank.

Charakteristik: Jahrgang 2024

Dieser hellrosa leuchtende Wein begeistert mit Aromen von saftigen Pfirsichen, frischen Himbeeren, spritzigen Grapefruits sowie mit duftenden Noten von Narzissen und Vanille. Am Gaumen offenbart sich seine dezente Fülle und erfrischende Säure. Eine vielversprechende Assemblage für viel Trinkgenuss.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser herrliche Rosé eignet sich wunderbar als Apéritifwein. Aber auch zu dunklem Brot mit Kräuterquark, zu Graved Lachs, zu asiatischen Gerichten oder zu einem Salat mit grilliertem Ziegenkäse oder zu Meeresfrüchten passt er hervorragend.

Château aus dem 18. Jahrhundert

Das Château aus dem 18. Jahrhundert liegt an den Ausläufern des Luberon-Berges in der Provence, im Herzen eines 35 Hektar grossen Parks, wovon 25 Hektar Weinreben sind. Das Anwesen verdankt seinen Namen « La Sable » den sandigen Böden. Die ersten Reben wurden 1967, mit für diese Region typischen Rebsorten, gepflanzt. Diese sind Grenache, Carignan, Syrah und Cinsault. Seit 2018 betreibt das Weingut biologischen Weinbau.