



Lirac Le Rosé

Domaine Mont-Olivet

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Lirac AOP

Rebsorte(n): Mourvèdre, Cinsault

Bio-Information: Ökologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte im Edeltank und gebrauchten Holzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2025

Wunderschönes dunkles Lachsrosa mit brillanten Reflexen.

In der Nase zeigt sich ein elegantes Bouquet von roten Beeren (Erdbeeren, Himbeeren), begleitet von floralen Noten wie Rosenblättern und einem Hauch Zitrus. Am Gaumen frisch und ausgewogen, mit lebendiger Säure und einer feinen Mineralität. Die Fruchtaromen setzen sich fort und werden durch eine dezente Würze und einem angenehm trockenen Abgang ergänzt. Ein eleganter, vielseitiger und kräftiger Rosé mit südlicher Finesse – ideal für warme Tage.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt hervorragend zu mediterranen Gerichten, gegrilltem Fisch oder Fleisch anstelle eines Rotweins, Salaten oder einfach als Aperitif.