



00119721 | 2021

Rosé d'Anjou



Guy Saget



Frankreich
Loire Anjou Saumur



100% Grolleau



Artikelbeschreibung

Farbe: helles, glänzendes Lachsrosa

Duft: in der Nase elegant und zartfruchtig mit feinen Aromen von frischen Himbeeren und roten Johannisbeeren

Geschmack: am Gaumen angenehm leicht mit sehr seidiger Textur und perfekter Balance von zarter Restsüße und duftiger Frische, die roten Beerenaromen des Bouquets sind auch am Gaumen spürbar, unterlegt mit feinen würzigen Anklängen



Speiseempfehlungen

Eis/Sorbet/Parfait
Risotto
Lachs/Waller/Karpfen ge-
räuchert



Serviertemperatur

8.0 °C bis 9.0 °C

Herkunft

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
Boden	Kalkstein, Tonmergel

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Vignobles Guy Saget 58150 Pouilly sur Loire

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rosé
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahlfass

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton	3289850031939 3289850077746

Analyse

Alkoholgehalt	11.5 %Vol
Säure	5.7 g/L
Restzucker	31.0 g/L