



00561423 | 2023

REVERDY ROSÉ SANCERRE AOC



Domaine Reverdy Bernard et Fils



Frankreich
Loire Sancerre



100% Pinot Noir

DOMAINE
REVERDY
BERNARD & FILS

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: zart glänzendes Lachsrosa mit leicht ins Orange-Korallenrot spielenden Reflexen

Duft: elegantes und eindrucksvoll vielschichtiges Bouquet mit intensiven Noten von Blüten, frischen roten Beeren (Walderdbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren) und Zitrusfrüchten (Grapefruit)

Geschmack: am Gaumen trocken, duftig, frisch und lebendig mit der feinen Frucht des Bouquets und rassisser Säure, saftig, rund und perfekt ausgewogen mit elegantem aromatischem Nachhall



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Schwein gebraten/gegrillt
Lachs/Waller/Karpfen gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Boden Kalkboden, Kalkmergel, Kalkstein

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

Gärung im Edeltank

Reifung im Edeltank 3 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.750 l

Verschluss DIAM

EAN Flasche / EAN Karton
3760040070209
3760040071206

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Bernard Reverdy & Fils
18300 Verdigny-en-Sancerre

PRODUZENTEN-INFO

Der Rebbesitz der Domaine Reverdy umfasst 15 ha Gesamtrebfläche, die sich über 38 Parzellen verteilen. Die knapp 30 Jahre alten Reben wachsen in den so genannten Caillottes: Hanglagen aus Kalkgestein und Muschelkalk, deren Oberfläche mit zahlreichen Steinen übersät ist. Ein Teil der Reben ist in den hinteren Hangreihen auf den „Terres Blanches“ gepflanzt: Böden aus Kalk, Mergel, Kreidekalk und Lehm, deren Name sich von der weißen Farbe ableitet, die die Böden in den trockenen Sommermonaten annehmen. Ein kleiner Rest wächst auf Feuersteinböden.