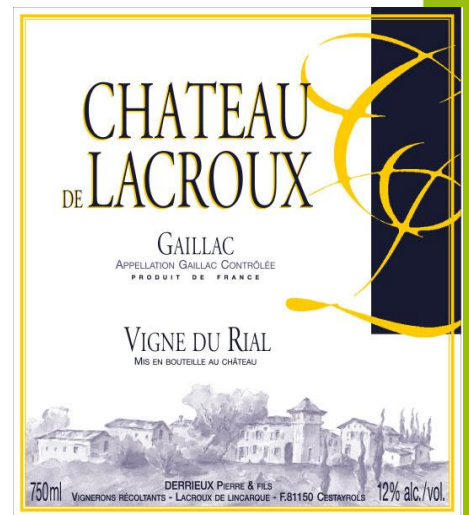




AOC GAILLAC ROSE "Vigne du Rial"



Boden: Tonig, kalkhaltig; Weinberge in Hanglage, Richtung Südosten.

Rebsorten: Duras, Syrah

Durchschnittsalter der Weinberge: 15 Jahre

Ertrag: 50 - 55 hl pro Hektar (13000 Flaschen)

Weinausbau: Entrappung, 24 -48-stündiges mazerieren der Trauben, Ablauf von der Kelter, Gärung bei 18°C um Aromastoffe zu erhalten. Schönung und Filtration im Februar/März. Abfüllung im April.

Farbe: Violet, bläulich, mauve.

Geruch: Frisch ,leicht blumig mit leichtem Kirschgeschmack.

Geschmack: Fruchtig, spritzig, blumig.

Trinktemperatur: Um 6 - 7°C.

Speisen, welche sich zu diesem Wein eignen: Sämtliche Wurstwaren, zu Salaten und Vorspeisen, zu allen Geflügelarten. Zu empfehlen als Aperitif, im Sommer, gut gekühlt.

