

## GENS ET PIERRES Sud-Sud Rosé

In der Nase steht die Himbeerfrucht im aromatischen Zentrum, begleitet von blumigen und angenehm sahnigen Anklängen. Am Gaumen zeigt er rote Johannisbeere, lebendig und erfrischend, dabei ohne Strenge. Dieser Rosé überzeugt in seiner Preisklasse mit außergewöhnlicher Eleganz und Klarheit.

JG 2025 89/100 Punkte Falstaff

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Erzeuger:    | Mas des Quernes               |
| Anbaugebiet: | Frankreich                    |
| Rebsorte:    | Cinsault, Mourvèdre, Grenache |
| Jahrgang:    | 2025                          |
| Temperatur:  | 6-8°C                         |
| Lagerzeit:   | jetzt + 1-2 Jahre             |
| Weinart:     | Rosé                          |
| Land:        | Frankreich                    |
| Qualität:    | Wein                          |
| Geschmack:   | trocken                       |
| Vegan:       | ja                            |
| Passt zu:    | Sardinen in Öl, Aperitif      |
| Artikel-Nr.  | 15637                         |
| Volumen      | 0,75l                         |

### Weinanalyse

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | FR-BIO-01  |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 30         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 5,3        |
| Restzucker (g/l)               | 4,6        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 90         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 12,5       |
| Weinstil                       | ausgewogen |

