

Domaine des Carteresses – Tavel Rosé A.C.

Die Domaine des Carteresses in Tavel liegt im Rhône-Tal zwischen Avignon und Châteauneuf-du-Pape. Auf 30 ha Rebfläche in den besten Lagen baut der heutige Besitzer Jérôme Barrelet (in 4. Generation) mit seinem Oenologen Paul Sanchez seine Weine aus.

Die Appellation Tavel ist nach dem gleichnamigen kleinen Weinbauort benannt und liegt im südlichen Teil des Gebietes Côtes-du-Rhône unweit der Stadt Avignon. Das rund 900 Hektar große Gebiet Tavel ist als Cru-Lage klassifiziert und erzeugt als einzige Appellation im Rhônethal nur Roseweine. Der Tavel ist in ganz Frankreich und auch darüber hinaus bekannt. Erzeugt wird er aus Grenache und Cinsault mit dem Zusatz einiger weiterer Sorten. Traditionell wird der Tavel aus spät gelesenen Trauben erzeugt, die einige Stunden in offenen Bottichen in der Maische liegen und dort vergären. Die auf diese Weise gewonnenen Roseweine sind äußerst gehaltvoll und lagerfähig.

Anbaugebiet:	Tavel – Côtes du Rhône
Boden:	Kalkstein und Rollkiesel
Rebsorten:	50 % Grenache noir, 20 % Cinsault, 6 % Clairette, 7 % Picpoul und Bourboulenc, 17 % Syrah, Mourvèdre, Old Carignan
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	5 Jahre
Restzucker:	3,2 g/l
Säure:	3,6 ‰
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 399 600 012 740



Art. 27055

Charakteristik: Großes Fruchtaroma von Erdbeere und Himbeere, kraftvoll im Geschmack, wundervolle, weinige Art, lebendig mit milder Säure. Ein großer Wein

Passend zu: Ideal als Aperitif, mit Fisch-Carpaccio und Sushi oder gemischten Salaten