

 **Vacheron**

# *Sancerre Rosé AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910400092



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Erdbeer-Tomatensalat mit Ricotta**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Salumi und Baguette**

(Fleisch)

**Shakshuka mit Merguez**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.06.2023

## Informationen zum Wein

Ein Rosé aus 100 % Pinot Noir. Die Früchte stammen etwa zu 50 % von jurassischem Kalkstein und zu 50 % aus eozänem Feuerstein (Silex). In den letzten Jahrgängen wurde der Saft sowohl aus der Direktpressung als auch aus einer Saignée des Rotweins gewonnen. Der Saft wurde im Edelstahl vergoren und bald darauf in Flaschen abgefüllt.

## Farbe

leuchtendes Coraille

## Nase

Vacherons *Sancerre Rosé* duftet nach sauren und süßen Kirschen, Himbeeren und Steinobst. Gleichzeitig wirkt er kräuterbetont, kreidig und besitzt Noten von Muskat-Birne und Cassis, als wäre ein wenig Sauvignon Blanc mit vergoren.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein trocken, saftig und frisch mit etwas Gerbstoff, Druck und viel steiniger Würze. Die Textur wirkt eher rund, die Aromatik beerenfruchtig mit etwas Extraktsüße. Auch hier gibt es leicht grüne, grasige Noten, die aber keineswegs unreif wirken. Auf jeden Fall ist das ein unkomplizierter, trinkfreudiger *Sancerre Rosé*.