

 **Du Coulet**

*Côtes Du Rhône "Petit Ours  
Rosé" VdF*

 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910207066

 Grenache

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Salat von Tomaten und Zwetschgen mit**

**französischem Basilikum**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Crevettes Rosé mit Limetten-Mayo**

(Meeresfrüchte)

**Hühnerflügel vom Grill**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Das Haus Matthieu Barret SARL bietet eine Palette unterschiedlicher Weine aus biologischem und biodynamischem Anbau, die in langjähriger Partnerschaft mit befreundeten Winzern hergestellt werden. In diesen Weinen spiegelt sich das Wissen Barrets ebenso wie in den Weinen der Domaine du Coulet. Neu im Programm ist der N.V. (non Vintage) Petit Ours Rosé, der den Reigen der Bärchen-Weine nun um eine rosafarbene Ausgabe erweitert. Der Petit Ours Rosé besteht zu 100% aus Grenache und wird mit den eigenen Hefen spontan vergoren. Er lag für neun Monate ungeschwefelt im Beton auf der Hefe, bis er vor der Füllung leicht gefiltert und mit 1mg Schwefel pro Liter versehen wurden. Der Petit Ours wird ohne Jahrgang als Vin de France vertrieben.

Farbe:

Zartes Apricot mit leicht violetter Rand.

Nase:

Aprikosen, Himbeeren und kleine Walderdbeeren mischen sich mit herben Noten nach Cranberries und charakterisieren den rosa Bären als freudvoll fruchtigen Gesellen, den man gern in den Arm, respektive den Kelch nehmen würde. Florale Kopfnote nach Orangenblütenwasser und Zitronenmelisse regen zum ungezügelter Nachschenken an.

Mund:

Fruchtig, saftig mit etwas Schmelz und zart mineralischen Noten präsentiert sich das Glücksbärchen am Gaumen. Nicht mehr, aber auch nicht weniger ist er damit das, was es an der Nordrhône füglich nicht gibt: Rosafarbener Spaß im Glas ohne in Banalitäten abzudriften. Bissfest mit festem Druck und saftigem Kern ist er ein unkomplizierter Erfrischer für die unbeschwertesten Momente fernab der Tafel.