

 **Chêne Bleu**

Le Rosé IGP

 2021, 3000 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910212156

 Grenache, Syrah, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Wassermelone mit Feta und Basilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Frittierte Soft Shell Crab mit Tomaten-Mozzarella-

Salat und Tomaten-Mayonnaise

(Meeresfrüchte)

Carpaccio mit Weiderind mit Rucola, gerösteten

Pinienkernen und schwarzen Oliven

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

Farbe:

Leuchtendes, zartes Lachsrosa mit hellen und orangenen Reflexen

Nase:

In diesem jungen Stadium ist die Hefe noch gut zu erkennen. Das stört aber überhaupt nicht, denn Mandelblüte und geröstete Mandeln lassen direkt die Assoziationen zu einem Hefezopf zu. Ein wenig Orangenblüte sowie reichlich Orangenabrieb sorgen für Herbe und Frische zugleich. Außerdem kommt so direkt in eine mediterrane Stimmung. Grapefruit, ein Hauch Zitrone und Blutorange kommen wie gerufen als Unterstützung. Eine Nuance Johannisbeere und Himbeere ist angenehm im Hintergrund zu entdecken. Gelbe Äpfel, Birne und Quitte ergänzen sich gelungen zu den Zitrusnoten.

Gaumen:

Wow. Welch ein energetischer Auftakt. Das ist man bei Rosé überhaupt nicht gewohnt. Saftig und rassig zugleich. Eine gesunde, stabile Säurestruktur bildet sein Rückgrat und sorgt gleichzeitig für einen roten Faden. Frucht und Saftigkeit hangeln sich daran voran. Er zeigt reichlich Frische und auch kühle Elemente, die ich wunderbar mit den warmen, mediterranen Aromen abwechseln. Im Abgang wirkt er nahezu austrocknend, so dass man einen salzigen Eindruck gewinnt. Das ist enorm trinkanimierend und funktioniert mit sommerlicher Küche blendend.