

Revelette

Chateau Revelette Rosé AOP

 2021, 1500 ml

 Frankreich, Provence

 9910219070

 Carignan, Cinsault, Grenache

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Rotbarben mit Safranbutter

(Fisch)

Geröstetes Brot mit Tomaten und kleinen gegrillten

Tintenfischen

(Fisch)

Tarte mit Tomaten und Grünspargel

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.06.2022

Information zum Wein

30 Hektar Weinberge, verteilt auf 17 Parzellen bei Jouques, gelegen rund 30 Kilometer nördlich von Aix-en-Provence im Schutz des Montagne Sainte-Victoire, gehören zu Château Revelette. Dort entsteht der *2021er Rosé*. Er ist eine Cuvée aus rund zwei Dritteln Grenache sowie aus Cinsault, Cabernet Sauvignon, Carignan und Ugni Blanc. Die Rebsorten wurden getrennt vergoren, vorher aber acht Stunden auf der Maische belassen. Die malolaktische Gärung gab es nur bei einigen Rebsorten, der Ausbau erfolgte im Zementtank.

Farbe

klassisch lachsfarben

Nase

Der *Revelette Rosé 2021* ist ein duftiger und eleganter Provence-Rosé, der nach rosa Grapefruit und Zitronen, weißem Pfirsich, etwas Rhabarber und Roten Johannisbeeren duftet. Die Frucht wird von Kräutern der Provence, etwas Kreide und weißen Blüten begleitet. Der Wein ist frisch, saftig und sommerlich.

Gaumen

Am Gaumen bietet der Revelette Saft, Seidigkeit und wiederum eine angenehme Frische. Die Säure wirkt eher rund und seidig, aber gleichzeitig findet sich eine lebendige Mineralität, verbunden mit der frischen Frucht von Rhabarber, die auch reife grüne Noten mit ins Spiel bringt. Diese verbinden sich mit Grapefruit, Knubberkirschen und Walderdbeeren.