

 **Du Coulet**

Ours Brut, Brut Nature Vin Rosé Mousseux

 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910207060

 Gamay, Grenache

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Tomaten-Melonen-Salat mit Minze und Feta

(Gemüse & Vegetarisch)

Frittierter Pulpo mit Paprika-Mayonnaise und

Salzkartoffeln

(Fisch)

Steinpilzrisotto mit Pinienkernen und Petersilie

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.08.2021

Info:

Der Ours Brut Vin Rosé Mousseux ist eine Cuvée aus Grenache und Gamay.

Farbe:

Intensives Lachsrot mit orangenen Akzenten, feine Perlage

Nase:

Herb, nussig und intensiv würzig. ein völlig neues Rosé-Erlebnis bringt Matthieu Barret hier auf die Flasche. Bitterorangen, Grapefruit und Blutorange sind lautstark vertreten.

Granatapfel und Sauerkirsche stehen dem kaum nach. Walnüsse, Haselnüsse und Pekannüsse verleihen ihm eine deutliche Note. Wein wenig Mandel- und Orangenblüte sowie Orangenzeste verleihen ihm weiche und frische Attribute. Reife Äpfel, karamellisierte Quitten und Brotteig runden ihn ab.

Gaumen:

Das Mousseux breitet sich angenehm aus. Der Perlage trifft genau auf den Nerv und gestaltet den Pours Brut vital und erfrischend. Die Frucht hält sich dezent im Hintergrund. Er lebt vor allem von einem ordentlichen Druck, nussig bis dunklen Nuancen und einer angenehm leichten Schärfe. Steinig und trocken am Gaumen. Die Kohlensäure setzt immer genau richtig ein und lässt ihn schlanker wirken. Im Nachhall wirken dann Bitterorangen und Grapefruit mit herben Noten wunderbar und lassen ihn zu einem guten Speisenbegleiter werden.