

# Roche-Audran

## *Côtes du Rhône Rosé AOC*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910204093

 Carignan, Cinsault

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Fregola-Salat mit Beeren und Fenchelkraut**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Garnelen mit Zitronenthymian, Kirschtomaten und**

**Knusperreis**

(Meeresfrüchte)

**Geflügelragout mit Himbeeressig, Estragon und**

**Tomatenconcassée**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.06.2024

## Information zum Wein:

Dieser Familienweinberg liegt am Nordhang der Hügel von Rasteau und Cairanne auf einer Höhe von 180 bis 250 Metern mit Nordost-/Nordwestausrichtung. Die sehr komplexen Böden bestehen aus Lehm- und Kalksteinböden, die von Kieselsteinen maritimen und alluvialen Ursprungs durchsetzt sind. Die Rebstöcke sind bis zu 20 Jahre alt, die Abfüllung erfolgte nach 6 Monaten Ausbau im Betontank auf die Flasche.

## Farbe:

Elegantes Rosé mit zarten silbrigen Reflexen.

## Nase:

Der 2023er Côtes du Rhône Rosé ist ein eleganter Verführer, der mit Pfirsich, Melone, hellen roten Früchten und duftigen Blüten betört. Zarte Würze und dezente Thymian-Noten runden das Bouquet ab.

## Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, wird dieser wunderbar erfrischende Charakter bestätigt. Die helle und rotbeerige Frucht der Nase ist auch hier wunderschön präsent. Seine Säure regt hervorragend an und wird durch den fruchtigen, charmanten Charakter wunderbar abgepuffert. Ein perfekter Begleiter zu einer leichtfüßigen, mediterranen Küche.