selection | schwander

Lirac Rosé, Montfaucon (Rosé) 2025



Degustationsnotiz

Rodolphe erklärt: Bei meinem Rosé bleiben die Traubenschalen, wie beim Rotwein, mit dem Most in Kontakt, allerdings nur etwa 24 bis 36 Stunden lang. Danach erfolgt die Vergärung in 600-Liter-Fässern von Stockinger. Diese Art der Kelterung ist aufwendiger, erfordert Trauben mit sehr niedrigen Erträgen und resultiert in einem völlig anderen Stil: Der Wein ist zwar leicht, aber wesentlich nuancierter und komplexer als ein herkömmlicher Rosé und besitzt auch einen intensiveren Geschmack.» Wir sind schlicht begeistert von diesem Rosé, der auch für den seriösen Weingeniesser eine äusserst spannende Entdeckung sein dürfte!

Alkoholgehalt	13.5%
Traubensorte	Grenache, Cinsault, Counoise, Mourvèdre
Traubenanteil	25% Grenache, 25% Mourvèdre, 25% Cinsault, 25% Counoise
Zertifizierung	Bio, nicht zertifiziert
Flaschengrösse	75 cl
Land	Frankreich
Region	Rhône
Weingut	Château de Montfaucon
Sortiment	Rosé
Trinkreif ab	ab jetzt
Haltbarkeit	mindestens Ende 2028
Jahrgang	2025
Status	Weinarchiv