DRINKS.

Château Minuty M Rosé AOP 2024 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40821924
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Côtes de Provence
Abfüller	Minuty SAS, 2491 Route de la Berle, 83580 Gassin, France
Marke	Minuty
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	trocken und mineralisch mit ausgeprägter Säure und Frische. Dazu kommen Aromen von Erdbeere, Himbeere, Wassermelone, Pfirsich und Grapefruit sowie ein Hauch von Lavendel.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus 50% Grenache, 30% Cinsault und 20% Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2024
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Grill

Beschreibung

Château Minuty ist ein familiengeführtes Weingut in der Provence, welches die berüchtigte Bucht von Saint-Tropez überblickt. Gabriel Farnet erwarb das Anwesen im Süden Frankreichs im Jahr 1936. Als seine Tochter den Betrieb in den 60er Jahren übernahm, pflanzte sie zusammen mit ihrem Mann lokale und traditionelle Rebsorten wie Grenache, Tibouren und Rolle. Ausserdem sorgten sie durch bewusst niedrige Erträge für eine höhere Qualität der Trauben. Mittlerweile wird der Betrieb von Jean-Etienne und François Matton in dritter Generation geführt. 85% der Produktion entfällt auf Roséwein, wobei man ökologische Bewirtschaftungsprinzipien einhält. Beispielsweise verzichtet man auf Pestizide und Herbizide, und kümmert sich um den Erhalt der Biodiversität. Der Minuty M Rosé ist ein «Branded Wine». Das bedeutet, dass die Trauben nicht ausschliesslich vom eigenen Weingut, sondern von Weingütern ausgewählter Partner in der Region stammen. Die Trauben der Sorten Grenache, Cinsault und Syrah werden direkt gepresst. Nachdem der klare Most von den festen Partikeln getrennt wurde, beginnt die Fermentation bei niedrigen Temperaturen. Der Rosé wird am besten zusammen mit Gemüsesuppe, gegrilltem Fleisch, Garnelen oder Aprikosenkuchen serviert.