

DRINKS.

Château Galoupet Cru Classé de Provence Bio Rosé 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	759846
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Côtes de Provence
Abfüller	A LONDE LES MAURES PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR 83250 Frankreich
Marke	Château Galoupet
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase sommerlich fruchtige Aromen von gelbfleischigem Pfirsich, Mango und Ananas mit leichten floralen Noten. Am Gaumen intensivieren sich die Fruchtaromen, die ein gut ausgewogenes Gleichgewicht mit mediterraner Grapefruit im Anklang mit seidiger Struktur finden. Im Abgang dezent salzig.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	Grenache, Syrah, Tibouren, Rolle, Cinsault und Sémillon
Etikette	kunstvoll
Bio	Ja



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Apéro, Asiatische Küche, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Das Château Galoupet besteht bereits seit 300 Jahren als sogenanntes 'lieu-dit' in der französischen Provence. Dieser Begriff deutet im Französischen auf einen Weinberg mit einer ganz eigenen Topographie hin, was sicherlich im Jahr 1955 zu seiner Einstufung als 'Cru Classé Côtes de Provence' beigetragen hat. Diese erhielten insgesamt lediglich 18 Weingüter in der Provence. Sein Name wiederum rührt aus einer alten Bezeichnung. Im 18. Jahrhundert nannte man die Gegend um das Château 'La Galoupe' was sich schlichtweg im Lauf der Jahre in 'Galoupet' verändert hat. Angesichts seines langen Bestehens kann man bereits davon ausgehen, dass das Château unterschiedliche Besitzer hatte. Von manchen wurde es gepflegt und gehegt, von anderen weniger und seit 2019 befindet es sich unter neuem Management, welches sich stark für die Biodiversität in der Region einsetzt. Leider hatte das Land um das Château ein paar Waldbrände erlebt und so musste man ziemlich schnell einschreiten, um den Rebstöcken neues Leben einzuhauchen sowie erstklassigen Rosé herzustellen.

Das Ergebnis ist der Cru Classé in Bio-Qualität, der aus sechs Traubensorten besteht: Grenache, Syrah, Tibouren, Rolle, Cinsault und Sémillon. Er lässt sich mit seinen fruchtigen Aromen sehr vielfältig sowohl als Apéro, zu asiatischen Gerichten oder gar dem Dessert servieren.