

DRINKS.

Domaine Royal de Jarras La Félicité 9° Rosé Bio 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803596
Alkoholgehalt	9%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Carmague
Abfüller	VRANKEN-POMMERY Deutschland & Österreich GmbH, Neue Grünstraße 26, 10179 Berlin, Deutschland
Marke	Jarras
Typ	Rosé
Allergene	enthält Sulflite
Degustationsnotiz	In der Nase fruchtiges Bouquet von Pfirsich und Aprikose mit floralen Akazienblütennoten. Am Gaumen sowohl frisch als auch fruchtig mit dezent bitteren sowie säuerlichen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	Cinsault und Muskat
Etikette	kunstvoll
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein



Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Apéro, Asiatische Küche, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Die Domaine de Jarras liegt im Süden Frankreichs, um genau zu sein in Camargue. In der direkten Nähe zur Winzerei befindet sich die Hauptstadt der Region Aigues-Mortes, die einiges an Geschichte erzählen könnte, wenn das Gemäuer sprechen könnte. Zu Zeiten der Kreuzzüge diente die Stadt als eine Art Zwischenlager für die Kreuzritter, die entweder auf dem Weg in das gelobte Land waren oder sogar von dort zurückkehrten. Der Sohn des Grafen von Toulouse liess dort vor seiner Reise ins gelobte Land ein Krankenhaus errichten, was St Giles benannt wurde. In selbiger Zeit wurde in Camargue ebenfalls bereits Wein angebaut, mehr als hinweisgebend, den Weinbau dort weiter zu betreiben, was unter anderem durch die Domaine de Jarras geschieht. Seine Rebfläche befinden sich direkt zwischen den Salinen und dem Meer mit einer unheimlich aussergewöhnlichen Biodiversität an Flora und Fauna. Für den La Félicité 9^e wollte man einen Wein von morgen konzipieren. Als ein Bestandteil ergab sich Cinsault mit zitronigen Aromen und die Wahl auf eine zweite Sorte fiel auf den Muskat aufgrund seiner floralen Noten weisser Blüten. Zusammen sollen sie - wohlgemerkt nachts geerntet - den Charakter von Camargue widerspiegeln. Nach ihrer Ernte werden sie zur Aromabewahrung lediglich mit geringem Druck gepresst. Das Ergebnis ist ein frischer und fruchtiger Rosé mit leichten Bitternoten, der sich sowohl als Aperitif, zu Desserts oder gar festlichen Anlässen als Allrounder servieren lässt.