



## Rose Cuvee Organdi Cru Classe 2016

### Weingut

?Bei unseren Reisen bietet sich uns immer wieder die Möglichkeit, wunderschön gelegene Weingüter und spektakuläre Anbaugelände zu entdecken. Dass die Gegend um Saint-Tropez zu den schönsten der Mittelmeerküste gehört, ist ja kein Geheimnis. Wie sich jedoch die Domaine de la Croix mitsamt seinen Weingärten südlich der exklusiven Hafenstadt so malerisch an die Sandstrände schmiegt und dabei noch so herausragende Weine produziert, muss man gesehen haben. Noch besser, man probiert gleich einen großen Schluck dieses herrlich erfrischenden Irresistible Rosé, der so wunderbar zu der Küche der Provence paßt. Durch die spezielle Ausrichtung der 90 Hektar Rebzeilen auf der Landzunge werden die akribisch gepflegten Anlagen stetig von der milden Meeresbrise umspielt. Das bietet ideale Voraussetzungen für gesundes und reifes Traubenmaterial als Basis für gelungene, typische Weine der Cotes de Provence. Daß auch im modernen Keller der Domaine de la Croix alles perfekt läuft, darauf hat der beratende Star-Oenologe Michel Rolland ein wachsames Auge. Er verleiht seinen Weinen durch das Vergären bei niedriger Temperatur die Frische, die ein perfekter Sommerwein braucht. Die Domaine de la Croix - für uns nicht nur optisch ein absolutes Highlight im südlichen Frankreich.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.70 g/l
<b>Säure:</b>	6.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Provence
<b>Rebsorten:</b>	Cinsault, Grenache, Mouvedre

### Ausbau

Edelstahl

### Sensorik

Hell-Lachsrosa, Grapefruit, Minze und Wiesenkräuter, etwas Feuerstein und "Garrigues", sehr tief mit feinsten Mineralien

### Passt gut zu

Frischen Austern, gebratenem Seesaibling

### Lagerfähig

Jahre

### Tipp

Südfranzösische Lebensfreude par excellence. Die Domaine de la Croix produziert ein richtiges Prachtexemplar eines hochwertigen und extrem tiefen, mineralischen Rosé. Trocken und würzig, mit langem Nachhall. Perfekt zu gegrilltem Fisch, sollte er reichlich Luft bekommen, also am besten in eine gekühlte Karaffe umgießen, erst so gibt all seine Tiefe preis.