



Vino d'Italia WEINDEPOT • Wolfgang Schließ •
65719 Hofheim-Marxheim • Eddersheimer Str. 2

Telefon: 06192-9550870 • Telefax: 06192-9550871
www.vinoditalia.eu

Sieur d' Arques LA CUVÉE DU SOLEIL Rosé IGP

Wein • Rosé • Pinot Noir, Grenache • IGP • trocken • Aimery - Sieur d'Arques

Preis: **6,50 €/Fl.**

Herkunft Land: Frankreich, Midi (Languedoc-Roussillon), Limoux

Art: Rosé, trocken

Qualität: IGP Vin de pays (Landwein)

Sorte: Pinot Noir, Grenache

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.



Trinktemperatur: 4 °C bis 6 °C

Alkohol: 12,5 Vol. %

Restsüße: 1,1 Gramm pro Liter

Säure: 4,0 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Gärung im Edelstahltank bei niedriger Temperatur um die Frische der Aromen zu bewahren. Im Glas rosa Grapefrüttöne. Die Nase offenbart Aromen von exotischen Früchten und Zitrusnoten. Am Gaumen frisch und ausgewogen mit zartem und spannungsgeladenem Abgang.

Empfehlung:

Perfekt als Aperitif oder zu leichten Sommergerichten

Erzeuger:

Sieur d'Arques hat langjährige Erfahrung mit der Herstellung von Schaumweinen, denn der verbrieft Ort der ersten Versenkung eines Weins ist die Abtei von St. Hilaire, nahe bei Limoux. Im Jahre 1531 erfreuten sich die dortigen Mönche an dem per Zufall die Methode der Sektherstellung entdeckt wurde. Teils vergorener Traubenmost, in verschlossenen Weinfässern liegend, begann sich mit den ersten warmen Tagen des Frühjahrs zu verändern. Hefepilze, die den Winter über inaktiv waren, nahmen durch die steigenden Temperaturen ihre Arbeit wieder auf und vergärten nun den restlichen Zucker zu Alkohol. Unter dem Druck der ebenfalls produzierten Kohlensäure und zur Freude der durstigen Mönche entstand so ein prickelnder Wein. Der erste Sekt der Welt war geboren, ein Jahrhundert bevor Dom Pérignon das Verfahren übernahm, verfeinerte und als Champagner bekannt machte!

Von der Erzeugergenossenschaft SIEUR D'ARQUES, aus den 4 Terroirs des Limoux (Océanique, Haute-Vallée, Autan und Méditerranéen), stammen auch Weine, die durch grosszügige Investitionen in feinste Barriquefässer, der besten Tonnellerien und ausgesuchte Rebsortenweine zu den Spitzenerzeugnissen dieser Region zählen. Die Weine werden vorsichtig im Holz ausgebaut um die präsenste Frucht subtil zu ergänzen. Unüblich für eine Genossenschaft vinifiziert man dort am Fuße der Pyrenäen, zwischen Atlantik und Mittelmeer, parzellenweise und separat nach Weinberg und Winzer. Die önologische Zusammenarbeit zwischen dem bordelaiser Château Mouton-Rothschild und Alain Gayda, Präsident der Genossenschaft und zudem Vorsitzender des französischen Önologenverbandes, lässt beide Seiten profitieren.

