



Sancerre Rosé

DOMAINE MICHEL THOMAS, LOIRE
FRANKREICH

Charakteristik

Ich bin: fruchtig, körperreich

Ich passe perfekt zu: Sommerlichen Salaten wie Couscous Salat mit Avocado und Erdbeeren oder Aufläufe wie Kasseler-Champignon-Auflauf mit Schupfnudeln oder Ziegenkäse Gerichte

Mein Geschmack erinnert an: Himbeeren

Terroir

Herkunft: Loire, Frankreich

Boden: Kalk-, Stein- und vulkanische Feuerböden

Ausbau

Der Domaine Michel Thomas Sancerre Rosé ist ein trockener Rosé der Rebsorte Pinot Noir aus Frankreich mit einer zarten Frucht. Drei unterschiedliche Bodentypen - Kalk-, Stein- und Feuerböden - verleihen diesem Sancerre seine persönliche Note und machen ihn zu einem körperreichen und zugleich herrlich fruchtigen Wein mit angenehmer Säure.

Das Weingut

Über Generationen hinweg bereits im Familienbesitz, wird die inzwischen 15ha umfassende Domaine Thomas heute von Michel und Laurent Thomas geleitet. Die Weinberge dehnen sich über die drei anmutigen Gemeinden Sury-en-Vaux, Verdigny und Saint Satur aus. Als Rebsorten werden Sauvignon für den Weißwein und Pinot Noir für den Rouge- sowie Rosé-Wein angebaut.

- **Rebfläche:** 15 ha
- **Jahresproduktion:** 150.000 Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Sauvignon Blanc / Pinot Noir
- **Weingut-Zertifizierung:** HVE

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, elegant
Serviertemperatur:	8-10 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	10 12 15

ANALYSEDATEN

Alkohol:	13,5 vol. %
Säure g/l:	3.9 g/l
Restsüße:	0.3 g/l

