



*Fine Bouche*

## Fine Bouche Syrah Rosé

Languedoc-Roussillon  
Frankreich

### Charakteristik

**Ich bin:** Frisch, fruchtig, elegant

**Ich passe perfekt zu:** Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse, gefüllte Zucchiniblüte mit Quinoa, Rotbarbe mit Oliventapenade, Lamm mit Kräuterkruste

**Mein Geschmack erinnert an:** Rote Beeren, exotische Früchte, Zitrus

### Terroir

**Herkunft:** Languedoc-Roussillon, Frankreich

**Boden:** Ton- und Kalksteinböden

**Ausbau:**

- Die Trauben werden nachts gelesen, schonend entrappt und kalt mazeriert, um Aromen und die zarte Roséfarbe zu bewahren. Die Gärung erfolgt mit natürlichen Hefen, danach wird der Wein filtriert, pasteurisiert und abgefüllt – für ein frisches, elegantes und fein abgestimmtes Geschmackserlebnis.

### Das Weingut

Die Domaine Villa Noria steht für nachhaltigen Weinbau mit positiver CO<sub>2</sub>-Bilanz und konsequent ökologischem Ansatz. Mit ihrer Linie „Fine Bouche“ gehen Cédric Arnaud und Fabien Gross noch einen Schritt weiter: Durch ein innovatives Verfahren entstehen alkoholfreie Weine direkt bei der Gärung – ganz ohne spätere Entalkoholisierung. So bewahren die Weine ihre natürliche Aromatik, Textur und ihren authentischen Terroir-Charakter und zählen zu den „weinigsten“ alkoholfreien Weinen auf dem Markt.

• **Rebfläche:** 90 ha

• **Weingut-Zertifizierung:** FR-BIO-01 Agriculture Biologique, Haute Valeur Environnementale

#### GRUNDDATEN

<b>Rebsorte:</b>	Syrah
<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Kurzbeschreibung:</b>	Ein frischer, eleganter Rosé mit feinen roten Fruchtaromen und lebendiger Leichtigkeit.
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8 °C
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,75 l
<b>Artikel-Nr.:</b>	10 66 72

#### ANALYSEDATEN

<b>Alkohol:</b>	0,0 vol. %
<b>Restsüße</b>	3.8 g/100ml

