

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.