

ROSÉ LEOS CUVÉE AUGUSTA 2024

Ein außergewöhnlicher Rosé / Bio



Die Ausgewogenheit, die Feinheit und der schöne aromatische Nachhall dieses Bio-Rosé wie auch sein Design, das Leichtigkeit und Eleganz vereint, werden sofort Liebhaber großer Roséweine ansprechen, die ihn als Aperitif oder zum Essen genießen werden.

Charakter

Der Charakter des LEOS Rosé «Cuvée Augusta» 2024 ist zurückzuführen auf die feine Dosierung der Grenache-Rebe, die sowohl der Struktur und als auch den Aromen eine schöne Grundlage verleiht, der Bourboulenc-Rebe, die für den Schmelz sorgt, und der Vermentino-Rebe, die den «Pep» und einen schönen, frischen Abgang beisteuert.

Weinbeschreibung

Elegante Farbe in einem klaren, blassrosa Farbton mit brillanten Reflexen. In der Nase ist er sehr finessenreich sowie ausgesprochen frisch und zeigt eine verführerische Aromenfülle, die von den Aromen von Weinbergpfirsich dominiert wird. Am Gaumen präsentiert er sich spritzig mit einer Frische, die seinen üppigen Charakter austariert; er besitzt einen schönen Schmelz und eine runde, seidige Textur. Die Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Rolle und Bourboulenc besticht durch eine feine Ausgewogenheit zwischen Üppigkeit und Trinkfreudigkeit mit einer schönen Spannung. Ein sehr harmonischer Wein.

Wein und Speisen

Der LEOS Rosé ist ein Rosé, der als Aperitif und zu Speisen gereicht werden kann, bei denen sein Zusammenspiel von Frische und Ausgewogenheit perfekt zu Gerichten der Spitzenklasse passt. Der «Cuvée Augusta» 2024 lässt sich zum Beispiel zu Tomatensalat, Ceviche oder Rindercarpaccio als Vorspeise genießen. Generell passt er perfekt zu den meisten mediterranen Gerichten, besonders aber zu hellem Fleisch und Meeresfrüchten. Für ein ungewöhnliches Geschmackserlebnis kosten Sie doch einmal den LEOS Rosé zu einem Ziegenkäse, der mit einem Confit aus wildem Thymian von der Domaine de LEOS bestrichen ist. Eine Aromenexplosion!

Erzeuger

Der Rosé LEOS «Cuvée Augusta» 2024 entstand in Zusammenarbeit der Domaine de LEOS (Patrick BRUEL) und von Maison & Domaines Les Alexandrins (Nicolas JABOULET). Ihr gemeinsamer Wunsch nach Exzellenz, ihre gemeinsame Vorliebe für einen Rosé als Essensbegleiter, ihre Leidenschaft für das Terroir und ihr großes Engagement für ein nachhaltigeres Wirtschaften haben sie zusammengeführt und sie ihr Know-how bündeln lassen, um diesen außergewöhnlichen Bio-Rosé herzustellen.

Informationen

Alkohol: 12,5 % VOL

Rebsorten: Grenache, Bourboulenc und Vermentino

Appellation / Klassifizierung: g.g.A. Mittelmeerraum

Umweltengagement: Bio

Verfügbar in folgenden Größen: 75 cl, 150 cl, 300 cl.

