



Art.-Nr.: 10338

## LIONEL OSMIN MIRAMAR

<b>KATEGORIE</b>	Neu im Sortiment
<b>REBSORTEN</b>	Négrette
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Sud-Ouest
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	12,5 % Vol.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8-10
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3760201501542
<b>AUSBAU</b>	100% Négrette

### BODEN

Hergestellt im Chateau Laurou, einem Bio-Anwesen seit 2012. Es liegt zwischen den Flüssen Tarn und Garonne und befindet sich auf alluvialen Böden die tiefgründig sind und über gute Wasserreserven verfügen. Das Klima ist hauptsächlich atlantisch geprägt mit einigen mediterranen Einflüssen im Hochsommer. So erlangen die Négrette-Trauben eine gute Reife, ohne der Hitze im August ausgesetzt zu sein. Die Reben haben ein durchschnittliches Alter von 20 Jahren.

### BESCHREIBUNG

Im Süd-Westen hatte man schon immer das Glück, wunderschöne Sommerabende bei Traumhaften Sonnenuntergängen in der Nähe des Ozeans erleben zu können. Dieses Gefühl aus Sorglosigkeit und Entspannung wollte LIONEL OSMIN in diesem Roséwein zum Ausdruck bringen. Im Etikett finden sich so zum Beispiel auch Elemente, die an die Art-Déco-Hotels der Baskischen Atlantikküste erinnern.

Négrette ist eine der besten Rebsorten im Südwesten für die Herstellung ausgewogener Roséweine. Mit ihrer milden Säure und guten Fruchtigkeit zeigen sich die Weine immer von

LIONEL OSMIN | FRANKREICH | SUD-OUEST



besonders atlantischer Frische und Geschmeidigkeit.

Eine genaue Parzellenauswahl vor Beginn der Ernte. Maschinelle Ernte in den ersten 15 Septembertagen. Die Trauben werden sofort gepresst, wobei versucht wird, die Mazeration so weit wie möglich zu reduzieren, um eine helle Farbe zu erhalten. Kalte Gärung zur Erhaltung des aromatischen Potenzials der Trauben. Frühzeitige Abfüllung zu Beginn des Frühlings.

Blasses Rosa. In der Nase dominieren rote Früchte und ein Hauch floraler Noten. Am Gaumen ist er vollmundig und ausdrucksstark, mit einer angenehmen Säure, die ausgleichend wirkt und dem Wein Frische verleiht. Der Abgang ist sowohl lang als auch komplex.

Speiseempfehlung: Aperitif, Salate, Tomaten mit Mozzarella, gegrillter Fisch, italienische Küche, asiatische Küche, Desserts mit roten Früchten.