


## Villa Veredus rosé


Pays d'Oc IGP 2010


Ein knackig-frischer Rosé aus Trauben, die in der Brise des nahen Mittelmeers reifen.

**Artikelnummer** 4135.10  
**Weingut** Villa Veredus  
**Region** Languedoc  
**Jahrgang** 2010


 **Degustationsnotiz**  
Helles, zartes Lachsrosa; dezentes Bukett nach Erdbeeren und Limetten, würzige Noten von Honig und Holunderblüten; gleich zu Beginn beleben frisch-fruchtige Fruchtaromen den Gaumen, elegante und beschwingte Struktur, ein Hauch von kaum wahrnehmbaren, feinsten Tanninen, verspielter, von zart-fruchtiger Säure begleiteter Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

 **Rebsorten**  
Syrah (50%)  
Carignan (40%)  
Cinsault (10%)

 **Speisenvorschläge**  
Meeresfrüchte, leichte Sommerküche mit viel Gemüse, einfach nur so genießen

 **Lagern** Bis mindestens 2012 lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO <sub>2</sub>	19 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	57 mg/l
Flüchtige Säure	0.28 g/l
Gesamtsäure	6.4 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	18.05.2016

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/4135.10](http://www.delinat.com/4135.10)