

ESTANDON

FARNIENTE



Estandon Farniente, IGP Méditerranée, rosé, 75cl

IGP Méditerranée, Frankreich

Der Überfluss und die Gier, die man mit Freunden teilen kann.

VORSTELLUNG

Mit einem dezenten, verlockenden Kleid, einem leckeren Mund und einer frischen und modernen Verpackung lädt Estandon Farniente zur Entspannung und zum Genuss ein. Seine türkisfarbene Kappe entführt den Liebhaber von Fluchten an die Mittelmeerküste, an einen Strand, an dem die Zeit keine Rolle mehr spielt, an dem die Hitze das Bedürfnis nach Erfrischung mit einem frischen, fruchtigen Wein hervorruft, der von Noten von Sommerfrüchten, Melone und Wassermelone durchdrungen ist.

TERROIR

Estandon Farniente ist als Geschützte Geografische Angabe Mittelmeer eingestuft. Die IGP Mittelmeer, die auf Rosé spezialisiert ist, besteht aus einer Mosaik von Gebieten, die vom mediterranen Klima besonnt werden. Sie wird auch vom Wunsch der Winzerinnen und Winzer getragen, Weine anzubieten, die die gesamte Kreativität und den freien südlichen Geist zum Ausdruck bringen.

WEINHERSTELLUNG

Die Trauben werden sehr früh in der Nacht geerntet, um dieses so helle Kleid zu erhalten. Eine kurze Schalenmazeration wird vor dem Pressen durchgeführt. Die Säfte werden bei niedriger Temperatur geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur und die malolaktische Gärung wird blockiert. Die Vinifizierung erfolgt traditionell in Tanks unter Temperaturkontrollen.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin -> Catherine Huguenin

REBSORTEN

Grenache, Syrah

VERKOSTUNG

Fruchtig und lecker

Das Kleid ist funkelnd und von sehr blassrosa Farbe. Die Nase ist lebhaft, sie entwickelt Aromen von gelbfleischigen Früchten wie Pfirsich, Aprikose, aber auch von sauren Noten und Zitrusfrüchten (rosa Grapefruit). Der Mund ist rund und offen, er gibt diese fruchtigen und sauren Aromen der Nase auf sehr schöne Weise wieder, alles wird durch einen Hauch von Lebendigkeit hervorgehoben, der ihm Dynamik verleiht.

SERVIEREN

Zum Genießen sehr kühl zwischen 6 und 8°C.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Estandon Farniente wird sowohl als Aperitif als auch zu jedem anderen Anlass getrunken, was Geselligkeit bedeutet.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Or

"Selon la date de mise en bouteille et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."

Vinalies Internationales Or 2025



Or

"Selon la date de mise en bouteille et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."

Concours national des vins IGP de France 2025 Or



Or

"Selon la date de mise en bouteille et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."

Concours Bettane&Desseuve Prix Plaisir 2025 Or

Flaschenform				Volumen (ml)		Artikelnummer		Barcode der Flasche		Barcode verpacken		Barcode der Kartons	
Insolence				75cl		46001		3269210254345		3269210505256		3269210106033	
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartonmaße (H*B*T cm)	Palettenmaße (H*B*T cm)		
EPAL	6	630	5	21	1.40	8.57	925	32.0	8	24.6*16.6*32.6	120*80*180		

2/2

