

ESTANDON

Z É N I T H



Estandon Zénith, AOP Côtes de Provence Notre-Dame des Anges, Rosé, 2024 75cl

AOP Côtes de Provence Notre Dame des Anges, Provence, Frankreich

Ein Gipfel für Terroir

Hier breiten sich die Weinberge in einer wilden und unberührten Natur aus und bieten eine außergewöhnliche Landschaft mit Pinien, Eichen und Kastanienwäldern. Zénith verdankt seinen Namen Notre-Dame des Anges, die sich auf dem Gipfel des Massif des Maures befindet und von überall im Terroir aus sichtbar ist. Zénith ist ein Terroir-Rosé, der perfekt zu einer raffinierten Gastronomie passt.

TERROIR

Geschützte Ursprungsbezeichnung Côtes de Provence ergänzt durch die geografische Bezeichnung Notre-Dame des Anges. Durch die Anwesenheit des Massif des Maures vom maritimen Einfluss abgeschnitten, unterliegt das Weinbaugebiet Notre-Dame des Anges im Herzen der Appellation Côtes de Provence einem mediterranen Klima mit kontinentalen Einflüssen, mit kühlen und feuchten Wintern (900 mm/Jahr) und besonders heißen und trockenen Sommern. Die durch dieses Klima bedingte Temperaturamplitude ermöglicht es, sehr schöne phen

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 temperaturgeregelt und die malolaktische Gärung wird gestoppt. Die Weinbereitung erfolgt traditionell in Edelstahltanks unter Temperaturkontrolle.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin -> Catherine Huguenin

REBSORTEN

Cinsault, Grenache, Syrah

13 % VOL.

Contains sulphites.

VERKOSTUNG

Balance und Länge

Ein blasses, schönes, klares und glänzendes Kleid mit Pfingstrosenreflexen. Die Nase ist fein, sie verströmt Aromen von weißen Früchten, ergänzt durch einige blumige Noten. Der Mund ist reich und fließend. Das Ganze ist sehr ausgewogen mit Frische im Angriff, die sich fortsetzt (ohne dominant zu sein), dann ein Finish auf einer zarten, speichelanregenden Bitterkeit, charakteristisch für das Terroir.

SERVIEREN

Bei 8 bis 10°C genießen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Seine Feinheit wird mit Eleganz einen Avocado-Pampelmusen-Salat, Austern, Seeigel, Rotbarbenfilets oder gegrillte Seezunge mit Zitrone begleiten.



Flaschenform							Volumen (ml)	Artikelnummer		Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
Bourgogne Amarante							750	60004		3269210257148	3269210107795
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	480	5	16	1.35	8.31	690	31	8.63	31.6*18.4*27.2	120*80*175

