

ROSÉ LIMÉ

Der spritzige authentische Rosé!



Vor einigen Jahren traf Jean Pierre Xiradakis, der Eigentümer des berühmten Restaurants La Tupina, unsere Familie, die seit 1858 Bordeauxweine produziert. Gemeinsam beschlossen wir, den Rosé Limé dem authentischen Rezept entsprechend wieder zum Leben zu erwecken: Roséwein kombiniert mit einer gekonnten Mischung aus natürlichen Zitrusfrucht- und Beerenaromen, versetzt mit feiner Kohlensäure. In den 1950er-Jahren war er ein beliebtes Getränk in den Kneipen Südwestfrankreichs und in den Pariser Bistros.

DAS REZEPT

Roséwein aus dem Entre-Deux-Mers.

Natürliche Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten, Wasser, Zucker.

Zugabe von Kohlendioxid bei der Flaschenabfüllung für die prickelnde Note.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 40 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Hellrosa mit brillanten Reflexen.

Nase: Frische, leichte Nase mit Noten von roten Beeren und Grapefruitschale, untermalt von den typischen Aromen der Weine aus der Region.

Gaumen: Frisch, knackig, leichte Süße mit feiner Perlage.

Servierempfehlungen: Sehr kühl servieren (8-10 °C).

Perfekt als Aperitif, allein oder zu Tapas, Fleisch- und Wurstwaren und anderen Leckereien. Kann zu frischen Salaten, würzigen Gerichten und leichten Desserts (Obstsalat mit roten Früchten, Minze und Schlagsahne) serviert werden.

