



## LE ROSÉ GAUL 2017, MATTHIAS GAUL

Lavet på en blanding Pinot Noir, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Meunier, Frühburgunder og Merlot. Lavet ved saignée - dvs at man tapper noget af alle de røde topvine efter kort tids maceration for at koncentrere dem yderligere. Den aftappede pink most gæres færdig på ståltank og lagrer på bærmøn med omrøring nu og da indtil aftapning i foråret.

Frisk og sommerlig duft af jordbær, abrikos og Kongen af Danmark. Frugtigheden er helt i front med en rigtig fin, balancerende syre. Saftig eftersmag med fin fin længde.

Velegnet til et glas i utide, men går rigtig fint til salater, gerne med tomat, eller til kylling eller grillet fisk.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Tyskland

**OMRÅDE:**

Pfalz

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Stål

**SERVERING:**

8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2020

**ALKOHOL:**

12,5 %

**VELEGNET TIL:**

Fisk og skaldyr Fjerkræ