AS Sirugue-Noëllat

Bourgogne Passetoutgrains Rosé AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910227020

Gamay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pissaladière (vegetarisch)

Gegrillte Halloumi-Spieße mit Roter Bete (vegetarisch)

Wassermelonen-Feta-Salat mit Minze (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

Information zum Wein

Passetoutgrains, also Pinot Noir und Gamay aus Vosné-Romanée. Dieser Wein war zusammen mit dem Vosné-Romanée "Les Barreaux" der erste Wein, den Arnaud Sirugue and Sophie Noellat 2016 bei der Gründung der Domaine erzeugt haben. Arnaud hat Erfahrung in der Domaine Minuty in der Provence gesammelt, so dass für ihn klar, war, dass er auch im Burgund einen so trinkfreudigen Rosé würde erzeugen wollen.

Farbe
corailfarben

Nase
Dass Arnaud Sirugue Erfahrung bei einem der großen Weingüter in der Provence gemacht hat, verwundert nicht, wenn man diesen Wein probiert. Denn er könnte auch von dort stammen. Es ist ein frischer, kühl und duftig wirkender Rosé mit deutlichen Primäraromen von Erdbeeren, Pfirsichen, Rosenblättern und Grapefruits.

Gaumen
Burgundischer Rosé als Pool-Wein! So ist dieser *Passetoutgrain* gemacht. Ein Wein für nachmittäglichen Spaß, für Frische, Saftigkeit und Lust auf Sommer. Ein Wein mit Frucht, etwas Hefe, runder Säure und feiner Fruchtsüße.