

L'Angevine - Rosé d'Anjou AOP

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Les Caves de L'Angevine
Art. Nr.: 402.400

Herkunftsland: Frankreich
Region: Loire



Weingut / Erzeuger

Im Herzen der Saumur-Region, umgeben von sanften Hügeln und kalkhaltigen Böden, liegt das renommierte Weingut Caves de l'Angevine. Seit dem Jahr 2000 gehört es zur Familie Bougrier und bewahrt die lange Weinbautradition des Loire-Tals, während es moderne Methoden einfließen lässt, um Weine von höchster Qualität zu erzeugen.

Unter der Leitung von Gwénaél Guihard, einem erfahrenen Winzer mit tiefem Verständnis für die regionalen Rebsorten, vereinen sich hier Handwerk, Terroir und Innovation. Besonderen Stellenwert genießt der L'Angevine - Rosé d'Anjou, ein charakteristischer Loire-Rosé, der für seine ausgewogene Fruchtigkeit und feine Struktur geschätzt wird.

Die Trauben für den Rosé d'Anjou stammen aus den sanft hügeligen Weinbergen rund um Le Vaudelnay, wo das milde Atlantikklima und die kalkhaltigen Böden ideale Bedingungen für Grolleau und Cabernet Franc bieten, die klassischen Rebsorten dieser Appellation.

Das Weingut setzt auf eine nachhaltige, terroirgetreue Bewirtschaftung, um den Charakter der Loire-Weine in seiner reinsten Form zu bewahren. Die Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und moderner Kellertechnik macht die Caves de l'Angevine zu einer der anerkannten Adressen für hochwertigen Rosé d'Anjou.

Ob als leichter Terrassenwein oder vielseitiger Speisenbegleiter - der L'Angevine - Rosé d'Anjou ist eine authentische Hommage an die Loire-Region und ihr einzigartiges Terroir.

Beschreibung

Farbe: zartes hellpink
Rebsorte: Grolleau, Gamay
Charakteristik: in der Nase ein frisches Bouquet von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch von Rosenblüten, am Gaumen lebendig mit saftigen roten Früchten, einer feinen Säure und dezenter Fruchtsüße, harmonischer und fruchtiger Abgang, der Leichtigkeit vermittelt

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	11 % vol.
Restzucker:	13,9 g/l
Gesamtsäure:	4,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser Rosé passt hervorragend zu sommerlichen Salaten mit Ziegenkäse und frischen Beeren oder zu gegrilltem Lachs mit Zitronen-Dill-Sauce. Seine fruchtige Frische macht ihn zudem zum idealen Begleiter für mediterrane Antipasti und Pasta-Gerichten.

Stand: 05.09.2026 20:25 Uhr