

## Rosé IGP Côtes de Gascogne

Jahrgang: 2025  
Erzeuger: Maison Marcellin  
Art. Nr.: 404.633

Herkunftsland: Frankreich  
Region: Gascogne



---

### Weingut / Erzeuger

Manchmal erzählen Orte Geschichten, die tiefer gehen als Worte. So ein Ort ist Maison Marcellin. Gegründet von Jacques und Émile Marcellin und heute in den Händen ihrer Nachfahren, ist dieses Weingut ein lebendiges Zeugnis der Seele der Gascogne. Hier geht es nicht nur um Wein - es geht um Familie, Tradition und die unendliche Schönheit einer Region, die mit jeder Rebe verzaubert.

Wenn man Maison Marcellin besucht, wird man nicht nur von sanften Hügeln und der Weite der Côtes de Gascogne begrüßt, sondern auch von einer Familie, die mit einem Lächeln und offenen Armen ihre Gäste empfängt. Der alte Weinkeller, in dem Jacques einst seine ersten Jahrgänge kelterte, ist noch immer das Herzstück des Weinguts. Hier trifft Handwerk auf moderne Technik, ohne dass die Tradition aus den Augen verloren wird.

Das Geheimnis der Weine liegt im Terroir: mineralreiche Böden, ein mildes Klima und die Leidenschaft der Familie Marcellin. Doch was die Weine wirklich einzigartig macht, ist die persönliche Note, die jeder Tropfen trägt. Von der Rebe bis zur Flasche begleitet die Familie jeden Schritt mit Hingabe und Sorgfalt.

Maison Marcellin ist nicht nur ein Weingut, sondern ein Stück Gascogne, das man schmecken, fühlen und erleben kann. Ob bei einem Glas des lebendigen Colombard-Gros Manseng oder dem charmanten Merlot Rosé - hier wird nicht nur Wein genossen, sondern ein Lebensgefühl.

### Beschreibung

Dieser 100 % Merlot-Rosé wird mechanisch gelesen und anschließend vollständig entrappt. Eine 12-stündige Maischestandzeit sorgt für die zarte rosa Farbgebung und verstärkt die frischen Fruchtaromen. Vor der Gärung erfolgt eine Kaltmazeration, um die aromatische Intensität weiter zu fördern.

Die alkoholische Gärung findet temperaturkontrolliert bei 16-18 °C statt, um die Frische und Frucht des Weins optimal zu bewahren. Anschließend wird der Wein durch eine Bentonit-Schönung (pflanzlichen Ursprungs) stabilisiert und mittels tangentialer Filtration geklärt.

Das Ergebnis ist ein lebendiger, frischer Rosé mit einem ausgeprägten Aroma von roten Früchten und einer erfrischenden Struktur, die von Erdbeer- und säuerlichen Bonbonnoten geprägt ist.

Farbe: blassen Roséton mit leichten lachsfarbenen Reflexe  
Rebsorte: Merlot  
Charakteristik: sanfte Aromen von roten Beeren und zarten Rosenblüten, am Gaumen leicht und fruchtig, mit einer dezenten Säure, die für Balance sorgt, der Nachhall ist sommerlich, verspielt und macht Lust auf den nächsten Schluck - ein Wein wie ein Sonnenstrahl

Ausbau:

Liefereinheit:

## Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	11,5 % vol.
Restzucker:	3 g/l
Gesamtsäure:	4,74 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Dieser Rosé harmoniert perfekt mit gegrilltem Hähnchen in Kräutermarinade, dessen zarte Röstaromen und mediterrane Würze seine frische Fruchtigkeit unterstreichen. Ebenso passt er zu Sommerrollen mit Garnelen und Erdnuss-Dip, da seine lebendige Säure die leichte Frische und exotischen Aromen ideal ergänzt.

Stand: 10.06.2026 08:18 Uhr