Villa Magalone Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé AOP

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Villa Magalone
Art. Nr.:	406.316
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence

Weingut / Erzeuger

Mitten in der sonnigen Hügellandschaft rund um Aix-en-Provence liegt die junge, biologisch bewirtschaftete Domaine Villa Magalone. Gegründet im Jahr 2020 vom ambitionierten Winzer Vivien Paulmyer, steht das 10 Hektar große Weingut für einen modernen, naturnahen Zugang zur Provence - mit klarem Qualitätsfokus, nachhaltiger Philosophie und technischem Feingefühl. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen, sandig-lehmigen Böden, ideal nach Süd-Südost ausgerichtet, und profitieren von den hervorragenden klimatischen Bedingungen der Region. Chardonnay, Caladoc, Syrah und seit 2021 auch Grenache bilden die Basis der Weine, die durch Präzision, Frische und Herkunftstreue überzeugen.

Vivien Paulmyer, ausgezeichnet als Jungwinzer des Jahres 2022 von Gilbert & Gaillard, verfolgt eine konsequente Qualitätsstrategie: nächtliche Lese, sanfte Pressung bei niedrigem Druck und temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks sorgen dafür, dass Aromatik und Struktur der Trauben bestmöglich bewahrt bleiben.

Der Villa Magalone Coteaux d'Aix en Provence Rosé AOP ist das Aushängeschild des Weinguts - ein stilvoller Rosé, der alles mitbringt, was man an der Provence liebt: zarte Frucht, feine florale Anklänge, salzige Mineralität und ein elegantes, frisches Mundgefühl. Die Trauben stammen aus sorgfältig ausgewählten Parzellen mit hohem Kalkanteil, was dem Wein seine charakteristische Frische und präzise Struktur verleiht. Nach der kühlen Nachtlese und einer besonders schonenden Pressung wird der Most temperaturkontrolliert vergoren, um die Fruchtigkeit und Eleganz optimal herauszuarbeiten.

Das Ergebnis ist ein Rosé mit klarer Handschrift - modern, präzise und zugänglich. Ein Wein, der mit Stil, Substanz und einem herausragenden Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt. Ideal für den Fachhandel, der seinen Kunden echten Provence-Charakter bieten möchte - ohne Kompromisse bei Herkunft, Qualität und Kalkulation.

Beschreibung

Die Trauben für den Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé AOP von Villa Magalone stammen aus sorgfältig ausgewählten Parzellen mit kalkhaltigen Böden, die dem Wein seine charakteristische Frische und Mineralität verleihen. Nach der nächtlichen Lese, die die aromatische Reinheit bewahrt, werden die Trauben sanft gepresst. Die temperaturkontrollierte Gärung erfolgt in Edelstahltanks, um die Fruchtigkeit und Eleganz des Weins optimal zu erhalten. Anschließend reift der Rosé für kurze Zeit auf der Feinhefe, wodurch er an Komplexität und Struktur gewinnt, während seine feine, lebendige Frische bewahrt bleibt.

Farbe:	helles lachsrot
Rebsorte:	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Charakteristik:	im Bouquet feine Noten von weißen Blüten, reifer Erdbeere und einem Hauch Zitruszeste, am Gaumen frisch und elegant mit saftiger roter Frucht, dezenter Würze und einer fein eingebundenen Mineralität, im Nachhall harmonisch und langanhaltend mit zarten Anklängen von rosa Grapefruit und mediterranen Kräutern

Ausbau:

Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	1 g/l
Gesamtsäure:	5,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Dieser Rosé passt perfekt zu gegrilltem Fisch mit Zitronenöl und Kräutern oder zu Burrata mit Tomaten und Basilikum. Seine elegante Frische harmoniert ideal mit mediterranen Vorspeisen und sommerlichen Salaten.

Stand: 18.10.2026 20:47 Uhr