DOMAINE HOUCHART

Houchart Tradition Rosé 2025 · Provence, Frankreich

EIN KORB VOLLER ROTER FRÜCHTE, PFIRSICH UND GRAPEFRUIT

Vorstellung

Am Fuss des Sainte-Victoire-Gebirges, 15 km von Aix-en-Provence entfernt, in der Gemeinde Puyloubier, wurde dieses Weingut 1890 von Aurélien Houchart erworben. Er war Weinhändler, ein Freund Cézannes und der Urgrossvater von Geneviève Quiot. Das Familienweingut wird bereits seit der Römerzeit bewirtschaftet und liegt unweit der Via Aurelia.

Lage

Das Weingut liegt am Fuss des Sainte-Victoire-Gebirges nahe Puyloubier, in der Ebene zwischen dem Sainte-Victoire- und dem Aurélien-Gebirge. Diese besondere Lage schafft ein ganz eigenes Klima.

Terroir

Grob strukturierte Lehm- und Kalkböden, entstanden durch die Verwitterung des Grundgesteins der umliegenden Gebirge.

Im Weinberg

Der traditionelle Anbau fördert die Bodenbearbeitung und den Erhalt der Umwelt.

Vinifikation

Die meisten Rebsorten werden direkt gepresst. Maischestandzeit: 12 bis 24 Tage bei 18 bis 20 °C, um die Frische zu bewahren.

Ausbau

Die Weine werden früh abgefüllt, bereits ab Dezember. So kommen sie zu Beginn des Jahres nach der Ernte auf den Markt.

Rebsorten und technische Angaben

Rebsorten Cinsault · Grenache Noir · Syrah · Tibouren	Jahresproduktion mehr als 300’000 Flaschen
Alkoholgehalt 13,5 % vol.	Rebfläche 50 ha
Allergene und weitere Angaben Enthält Sulfite. Enthält keine Eier oder Eiprodukte und keine Milch oder Milcherzeugnisse.	Ertrag 45 hl/ha
	Alter der Reben 35 Jahre

Zertifizierung: Haute Valeur Environnementale (HVE), Zertifikat für hohen Umweltwert.

HOUCHART TRADITION ROSÉ 2025

Deutsche Übersetzung · Verkostung, Empfehlungen und Nährwerte

SERVIEREN UND LAGERPOTENZIAL

Am besten das ganze Jahr über geniessen. Lagerpotenzial: 2 bis 3 Jahre. Vor dem Servieren auf 10 bis 12 °C kühlen.

VERKOSTUNG

Aromen: Ein Korb voller roter Früchte, Pfirsich und Grapefruit.

Aussehen: Kräftiges Lachsrosa. Die leuchtende Farbe entsteht durch eine Mischung traditioneller provenzalischer Rebsorten, ganz ohne önologische Behandlung.

Am Gaumen: Lebhaft und frisch, mit Zitrusaromen und viel Rundheit.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Bei 10 bis 12 °C zu Flammkuchen, Salaten und asiatischer Küche servieren.

Klassische Kombinationen: Aperitif, internationale Küche, Käse, Meeresfrüchte und Schalentiere.

AUSZEICHNUNGEN UND BEWERTUNG

Gold Mundus Vini Gold 2026	4 Sterne Viinilehti, 2. Juni 2026	Silber Drinks Business Global Rosé Masters 2024

Verkostungsnotiz (Elizabeth Gabay, verkostet mit Ben Bernheim): Blasses Korallrosa, blaubeerige Frucht, eine feine Würze und ein floraler, honigsüsser Abgang. Die lebhafte Säure und die duftige Frucht machen ihn zu einem unkomplizierten Rosé, der jung und frisch getrunken werden sollte.

ZUTATEN UND NÄHRWERTE

Zutaten: Trauben, Sulfite, Kaliumdisulfit (Metabisulfit), Metatartarsäure. Unter Schutzatmosphäre abgefüllt. Allergene: Sulfite.

Nährwerte je 100 ml	Menge
Energie	326 kJ / 79 kcal
Fett, davon gesättigte Fettsäuren	0 g, davon 0 g
Kohlenhydrate, davon Zucker	0,8 g, davon < 0,15 g
Eiweiss	0 g
Salz	0 g

Domaine Houchart · CD12, 13114 Puyloubier, Frankreich. Bitte beachten: keine Besucherempfänge auf dem Weingut. Tel. +33 4 90 83 73 55 · vignobles@jeromequiot.com · www.famillequiot.com

Alkoholische Getränke können der Gesundheit schaden. Bitte massvoll geniessen.