

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Fondrèche, L'Instant, Côtes-du-Ventoux, Rosé (PK)

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS030509

La vie en Rosé!

Jeder Schluck dieses genialen Rosés demonstriert, warum den Provence-Rosés so oft Elogien geflochten werden, die in den allermeisten Fällen jedoch der Realität nicht standhalten, werden doch nur allzu viele dieser leichten Weinchen ohne jeglichen Qualitätsanspruch kritiklos von gutgläubigen Touristen kistenweise mit nach Hause genommen. Doch setzen wir die rosarote Brille des von der provençalischen Landschaft betörten Urlaubers einmal ab, bleibt das ernüchternde Bild, dass die Schönheiten der Landschaft mit den Gegebenheiten in der Flasche häufig heftig kontrastieren. Aber es gibt sie immer noch, die raren Ausnahme-Rosés, die den legendären Ruf ihrer Gattung und die Sehnsüchte der Provenceliebhaber stimmig vereinen. Einer der qualitativ so raren AushängeRosés ist diese so würzige, erfrischende Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah, ganz zart lachsfarben und mit einem hochinteressanten Aromenspektrum versehen. Jeder Schluck dieses genialen Rosés (trinkanimierende, locker-leichte 12 Volumenprozent Alkohol, DIE Ausnahme des französischen Südens!) lässt verständlich werden, warum einer seiner grandiosen Jahrgangsvorgänger vom FEINSCHMECKER in einer großen RoséDegustation zu den drei Besten (!) des französischen Südens gezählt wurde. Er besitzt einfach alles: Esprit und Finesse, eine tolle Säurestruktur und damit Frische und Kühle, leckere Beerenaromen (frisch geerntete Erdbeeren, gepaart mit zarten Himbeerküssen) ebenso wie provençalische Wildkräuter. Ein idealer „Zechwein“ für laue Sommerabende, zum Sonnenunterganggenießen, aber auch ein exzellenter Begleiter zu frischen Salaten. Dieser köstliche, unerhört raffinierte Rosé ist um Längen besser als die meisten Côtes de Provence, die vor Ort für wesentlich teureres Geld an unkundige Touristen verkauft werden!

