



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

Champagne Rosé Grand Cru

Region: Champagne
Erzeuger: Pierre Moncuit – Le Mesnil-sur-Oger
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir
Bestell-Nr.: FCH020400

Edel! Wie frisch gepresster rosaroter Erdbeersaft schäumt der Rosé Grand Cru leise vor sich hin. Feinste Perlage bildet einen zarten weissen Film am Rand. Hefe ist das Erste, was man riecht und was wir besonders lieben. Darunter tummeln sich frische Erdbeeren, ein paar Himbeeren, etwas Zitrusfrucht ist dabei und haucht diesem genialen Rosé noch mehr Leben ein. Dunkle Waldbeeren gesellen sich dazu und sorgen für eine angenehme Würze in der Nase. Das nennt man Spaßblubber! Ungewöhnlich expressive Säure strömt aus einem dichten Hefekörper auf die Zunge und sorgt dort für prickelnde Schauer. Man schmeckt Himbeeren, dunkle Waldbeeren und auch etwas Grapefruit. Es ist spritzig, ungemein spritzig, lebhaft, animierend, verspielt und frech, was sich da auf der Zunge abspielt. Das ist Erfrischung pur im Mund, das ist pures Leben und vor allem ganz viel rosa Champagnerspaß. Am Gaumen alle Aromen aus der Bäckerei mit viel Brioche, viel Croissant und Teig. Hefe, die sich in feinsten weißer Hülle mit Fruchtgeschmack den Rachen runterzieht und für einen grandiosen Abgang sorgt. Es prickelt wunderbar zärtlich auf der Zunge, ist wirklich trocken und lässt man diesen Rosé-Champagner eine Weile stehen merkt man, dass er auch dezent herb ist. Auf der Zungenspitze neckisch, übermütig, an den Rändern erfrischend mineralisch und frech, am Gaumen eine weiße Wolke, als hätte sich der Bäcker in die Hände geklatscht. Niemals süß, immer elegant und fein im Mund, knochentrocken, etwas herb und frisch wie eine Frühlingsbrise. Dazu eine ultrafeine Mundmassage. Irgendwie macht diese subtile Mischung aus Hefe und Frucht süchtig. Man will ständig mehr davon, weil es sich einfach traumhaft anfühlt. Auf der Zunge einerseits frisch und belebend, andererseits aber weich und cremig. Aus allem strömt das pure Leben. Der Rosé Grand Cru ist in der Tat was Großes. Französische Eleganz, wie man es sich vorstellt. Mineralisch? Ja. Fruchtig? ja. Herb? Ja. Überhaupt gibt es für den Rosé Grand Cru nur ein großes JA für alles. Das ist rosa Champagner auf höchstem Niveau!

