

Pierre Clavel, „Mescladis“, rosé

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Pierre Clavel - Languedoc
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA010710

Auch bei diesem von der Revue du vin de France bereits zum schönsten Rosé des Languedoc gekürten vinologischen Gruß vom Fuße des magischen Pic St. Loup geht Pierre unbeirrt und konsequent seinen Weg weiter. War sein Rosé vor 10 Jahren noch, wie so viele andere auch, geprägt von der Suche nach Konzentration, Volumen und (wie er mit einem lustigen Zwinkern in den Augen in der Luft die Formen eines drallen Frauenkörpers nachzeichnet), „pummeligen Rundungen“, der Rubens Geschmacksvorlieben zu Ehren gereicht hätte, so hat sich der Charakter des Mescladis mittlerweile völlig gewandelt. Pierre hat sein selbst erklärtes Ziel auf wunderbare Art und Weise erreicht: „Eleganz und Frische“ als Maxime für einen herrlich animierenden Sommerwein auf die Flasche zu zaubern, einen bezaubernden Gruß aus dem sonnenverwöhnten Midi, der mit gerade einmal 12,5 Volumenprozent Alkohol so herrlich trinkanimierend die Zunge verwöhnt. Schlank, frisch und höchst anregend präsentiert sich daher diese zart lachsfarbene Cuvée aus den klassischen Rebsorten des Südens (Syrah und Grenache) und zählt zum Besten, was man in Sachen Rosé in Frankreichs wildem Süden finden kann: In der Nase ein verlockender Duft nach roten Johannisbeeren und Himbeeren, am Gaumen eine saftig-knackige, geschmeidige Frucht mit einer feinen Säure und eine großartige Balance. Dies ist kein liebloser „Rosé von der Stange“, welcher die Regale der Supermarktketten füllt, sondern ein ernst zu nehmender, „zärtlicher“ Wein auch



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

