



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

Tour des Gendres, Rosé

Region: Südwesten
Erzeuger: Château Tour des Gendres - Bergerac

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.: FSW041004

Aus je 50% Cabernet-Sauvignon und Merlot wird ein sehr komplexer, Rosé (in der Farbe ein mittleres Rubinrot mit zarten violetten Reflexen) erzeugt mit animierenden Aromen von roten Johannisbeeren, Himbeeren, Rhabarber, mit einem leichten Touch von Minze und Rosenblättern, dazu ein zarter Würzton mit weißem Pfeffer. Am Gaumen findet sich die ausgeprägt betörende Frucht der Nase wieder, in Verbindung mit einer äußerst animierenden, aber durch die Fruchtsüße gut abgepufferten Säure, leichte vanillige Note, wiederum schöne Würze, mittlerer Nachhall, der ebenfalls deutlich von den roten Früchten und von der belebenden Säure geprägt ist. Eine geniale Synthese zwischen reifen Fruchtaromen sowie Finesse und Eleganz, weit mehr als „nur“ ein Rosé, ein Klassewein, von dem wir nie auch nur annähernd genug Flaschen erhalten können, zu groß die Anzahl seiner Liebhaber, die ihn im übrigen großteils – ungewöhnlich genug für einen Rosé – am liebsten im zweiten Jahr nach der Füllung genießen. Christina Göbel (,Speisemeisterei‘ Stuttgart, 2 Sterne im Guide Michelin), vom Gault Millau „zum Sommelier des Jahres 2005“ gekürt, urteilt begeistert: „Ein Rosé, der an heißen Sommertagen viel Trinkvergnügen bereitet, aufgrund seines relativ niedrigen Alkohols, seines ausgeprägten fruchtigen Charakters und seiner animierenden Säure.“

