

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: DEUTDE33 3303
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 3303



Schnaitmann, Muskatrollinger Rosé trocken

Region: *Württemberg*
Erzeuger: *Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg*
Alkoholgehalt: *11,5 % vol.*
Rebsorte:
Bestell-Nr.: *DWU011212*

An lauen Sonnenabenden kann man von diesem ureigenen, feinduftigen und trinkanimierenden Rosé (völlig eigenständigen Charakters infolge seiner rebsortenspezifischen Aromatik), gar nicht genug bekommen. Aromatische Muskattrauben, rosa Pampelmuse, Limette, Ingwer, würzige Kräuternoten und frische Minze gehen eine faszinierende Symbiose ein. Am Gaumen gestaltet sich dieser geniale Rosé vornehmer, präziser und distinguiert denn je zuvor, mit einer salzigen Mineralität, einer feinen Würze und einer sensationellen Alkoholgradation von nur 11,5%. Jeder Schluck dieses Ur-Württembergers verführt unweigerlich zu einem weiteren Glas.

Welch traumhafter Apéritif, dazu können sich kreative Köche mit Kreationen wie Gänseleber im Rhabarbermantel, gebackenem Crottin de Chavignol mit Erdbeeren oder Wacholder-Hagebuttensoße zu gegrillten Kalbsnieren mit diesem köstlichen Wein als Speisenbegleiter voll „austoben“. Wer es nicht ganz so exotisch mag, der greife auf Gerichte wie Tomaten und Mozzarella oder gekochten Schinken mit Honig auf Linsensalat zurück.

Ein authentischer Rosé ureigener Art. Der Frühling soll kommen! Einer meiner drei Lieblingsrosés des Jahrgangs 2012! Dieser wegen seiner ureigenen Rebsorte unvergleichlich aromatische Leckerschmecker scheint fast wie von einem anderen Stern.

