

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 AC · 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



Mourgues du Grès, „Capitelles des Mourgues”, rosé

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Château Mourgues du Grès - Côtiers de Nîmes*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorten: *Grenache, Mourvèdre, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS050213*

Restposten - Sie sparen 25%!

Traumhafter Roséwein der absoluten Spitzenklasse aus Mourvèdre-, Syrah- und Grenache-Reben! Welch komplexer fruchtig-würziger Tropfen! Reift selbst der traditionelle Rosé der Domaine über 2 Jahre hinweg wunderbar, so ist eine kleine Entwicklungszeit für diese barriqueausgebaute Spitzencuvée fast schon ein Muss. Dabei ist das dezente Holz überhaupt nicht vordergründig schmeckbar, sorgt stattdessen für Cremigkeit, Dichte und verführerischen Schmelz am Gaumen. Daher ist dieser Rosé de luxe mit seinen betörend komplexen Aromen alles andere als nur ein einfacher Terrassenwein für hochsommerliche Tage, sondern ein idealer Begleiter zu allen Arten von Grillgerichten und insbesondere zu Fisch. So präsentiert sich der „Les Capitelles“ als ein hocharomatischer, cremig-dichter, fruchtig-würziger Rosé mit Anklängen an rote Beeren aller Art, reifen Pflirsich, saftige Mandarinen, geröstete Haselnuss, Brioche und frische Gewürze (Zimt, Vanille), ein Rosé, der in einer eigenen Qualitätsliga spielt. Einige Jahrgangsvorgänger wurden im „Classement“, der Bibel der französischen Weinkritik, mit für einen Rosé sensationellen 9/10 bzw. 8/10 Punkten bewertet!



LES MEILLEURS VINS DE FRANCE ist begeistert: „Dieses Weingut gehört regelmäßig zu den besten Produzenten. Wo andere Rosés unter einer massiven Extraktionsorgie leiden, bietet Mourgues de Grès harmonische und frische Weine an!“