



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

## ***Mourgues du Grès, Pressée de Cerise, Kirschsirup***

Region: *Südliche Rhône*  
Erzeuger: *Château Mourgues du Grès - Côtiers de Nîmes*

Rebsorte:  
Bestell-Nr.: *FRS050900*

*Neben den vorzüglichen Rosés haben Anne und François Collard noch eine weitere regionstypische Spezialität zu bieten: „Rote Diamanten“. In ihren Obstplantagen wachsen verschiedene Kirscharten in buntem Mix: Garnet, Van, Summit und New Moon. Wie dürfen wir uns immer freuen, wenn im Frühsommer eine Palette Wein von Mourgues du Grès bei uns eintrifft: niemals vergißt Anne, uns ein Körbchen voll mit leckeren, frisch gepflückten Kirschen obenauf zu packen.*



*Und aus diesen saftigen, reifen Kirschen stellt Anne nach eigenem Rezept (nur Kirschen, etwas Zucker und ein Spritzer Limone) einen wunderbaren Pressée de Cerise, einen Kirsch-Sirup, her, der sich ideal kombinieren lässt als Coulis mit Desserts wie Pannacotta, zu Joghurt oder als „cocktail du soleil“ mit dem Rosé Fleur d’Eglantine (oder, als alkoholfreie Variante, einfach nur mit Wasser). Unbedingt probieren!*