

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



Roc d'Anglade, VdP du Gard rosé

Region: Languedoc
Erzeuger: Roc d'Anglade - Languedoc
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA140114

Die unfassbar gute Qualität dieser Gewächse (und dies Jahrgang für Jahrgang) hat zu einer Nachfrage geführt, die im Languedoc ihresgleichen sucht. Die Weine von Roc d'Anglade sind mittlerweile dermaßen begehrt, dass Remy Pedreno sie unter seinen Kunden verteilen muss. Die Vorgängerjahre sind bis auf die letzte Flasche ausverkauft, rien ne va plus.

Und nun steht der neue Jahrgang ins Haus. Wir stellen Ihnen die 3 Raritäten im folgenden vor, sammeln dann 14 Tage lang die eingegangenen Bestellungen (falls sie nicht schon vorher ausverkauft sind) und liefern Ihnen Ihre Weine Mitte Juli aus. Welch grandiose Ausnahmequalität (über 70% Mourvèdre!), welch absolute Luxus-Qualität, die sich über Monate in der Flasche positiv entwickelt und nicht wie so viele Billig-Rosé wie ein Komet im Fluge verglüht. Feinste Frucht (Walderdbeeren, reife Himbeeren, aromatische rosa Pampelmuse, Minze und betörende Lavendel) paart sich mit animierender Würze und versprüht mediterrane Lebensfreude: Sehnsüchte nach lauen Sommerabenden in der Provence werden wach geküsst. Fließt rassig und frisch über die Zunge, animierend wirkt feine Säure im Trunk, die der transparenten Frucht Struktur und Nervigkeit verleiht und die geradezu auf der Zunge explodiert. Welch perfekter Begleiter herzhafter mediterraner Gerichte! Ein Rosé derart authentischer Stilistik ist ganz, ganz rar in Frankreich und findet sein Pendant in den berühmten, aber wesentlich teureren Bandol-Rosés von der Mittelmeerküste. Unbedingt probieren. Dieser lachsfarbene LeckerSchmecker lässt selbst überzeugte Roségegner konvertieren! Wie trefflich formuliert Remy: „Voilà! Dinge sind gut, weil sie einfach sind, schlicht. Ohne Vorbehalte, ohne Protz, ohne Prahlerei. Dieser Wein ist einfach Spaß, wie ein Lachen, eine offensichtliche Schönheit gewandet in eine pastellrosa Robe.“

„Einer der besten Rosé Frankreichs, ein anspruchsvoller Durstlöscher“, so lobt euphorisch Frankreichs renommiertester Weinführer, „Les meilleurs vins de France“.

PS: Alkoholexzesse waren früher. Dieser geniale Südfranzose brilliert mit gerade einmal 12 Volumenprozent und fasziniert dennoch mit einer tollen Cremigkeit auf der Zunge wie im langen würzigen Nachhall! Ein Prachtkerl in avantgardistischer Tradition! Leider nur viel zu wenige Flaschen verfügbar.



Kontrollstelle: FR-BIO-01

