

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



## **Perrin „Grand Prebois”, Côtes du Lubéron Rosé**

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS010215

### **Unverschämt günstig und ein Meisterwerk von erstklassigen Reben aus dem wildromantischen Lubéron**

Ein zärtlicher Rosé zum Verlieben schön! Aus den klassischen Reben Cinsault und Grenache sowie etwas Syrah besteht dieser würzig-blumige Rosé, dessen animierender, intensiver Duft mit seinem Hauch von Anis, Lavendel und seinen kräutrigen Aromen Erinnerungen evoziert an die traumhafte Landschaft der blühenden Provence. Hinter einem zarten Schleier von rotfruchtigen Beeren (insbesondere Walderdbeeren!) treten mit längerer Öffnung immer intensiver verführerische Noten von rosa Pampelmuse, saftiger Kirsche und reifen Himbeeren hervor. Am Gaumen eine belebende, ungemein erfrischende, ganz feine Säure, eine subtile Fülle und eine ebenso kühle wie cremige Textur. Mit diesem zarten, „schlanken“, traumhaft frischen Wein im Glas, solo genossen oder als vorzüglicher Essensbegleiter, wird jeder laue Sommerabend zu einem sinnlichen Genuss. Wirklich gute Rosés sind extrem rar, doch hier finden Sie einen richtig seriösen!



Ein wunderbarer Wein mit viel Geschmack, Frucht und vibrierender Frische – ein Meisterwerk von erstklassigen Reben aus dem wildromantischen Lubéron!

Christina Hilker, Deutschlands Sommeliere 2005, ist begeistert: „Unverschämt günstig!“

Toller Essensbegleiter zu Gemüsetarte, zur Tarte Flambée (Flammkuchen) zu Tomate Mozzarella oder Spaghetti mit Tomatensauce, aber auch zu Garnelen und Fischgerichten mit mediterranen Gemüsen.