

## VDN Rivesaltes sur Grains, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Boudau - Roussillon
Alkoholgehalt	15.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRO030415

### Ein ‚Coup de Coeur‘ der Appellation Rivesaltes Grenat!

Saft und Sinnlichkeit wünschen sich ein Schokoladendessert! Auch unser VDN Rivesaltes sur Grains hatte schon den 1. Platz eingenommen bei den ‚Concours Saint-Bacchus‘ als bester Wein der Appellation Rivesaltes! Phantastischer süßer Begleiter zu allerlei Desserts (wie warmer Schokoladenkuchen mit eingelegten Schattenmorellen, Nougat-Krokant-Mousse mit Brombeerkompott oder Mille-Feuille von Minzcrème und Bitterschokolade), zur Zigarre, zum Apéritif mit aromatischer Melone und rohem Schinken oder solo genossen zur Meditation bzw. zur Entspannung an kühlen Abenden nach des Tages Müh und Last. Diese ungemein preiswerte Alternative zu wesentlich teureren Portweinen hält sich geöffnet mühelos 2–3 Wochen in bester Form im Kühlschrank. Der totale Flash im Mund. Süßer Saft sowie nelkiger Rauch und reife Kirschen nehmen auf der Stelle die Zunge in Beschlag. Boudaus Rivesaltes nimmt einen sofort gefangen, verzückt mit seiner rauchigen Süße, die aber alles andere als nur banal süß ist. Vielmehr lässt sie dem Rauch und der Würze genügend Platz, um diesen ganz besonderen Herbstton zeigen zu können. Man nippt und nippt und will gar nicht mehr aufhören, weil dieses „likörige“ Gefühl gar so betörend ist. Über den Gaumen fließt der Tropfen fast schon mürbe ab, zeigt deutlich dunkle Schokonoten und auch Waldbeeren geben sich ein Stelldichein. Der Abgang einfach sündhaft, saftig, rauchig-süß und endlos lang. Man ertappt sich, wie man sich gierig seinen Mund mit diesem Saft füllt und will auf der Stelle einen großen Schokokuchen haben. Oder Muffins, oder Pudding. Hauptsache dunkelbraun. Schwarzwälder Kirschtorte geht auch. PS: Auch Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005, feierte in der Zeitschrift ‚Lust auf Genuss‘ diesen Klassiker: „Die roten Süßweine von Boudau müssen den Vergleich mit hochkarätigen Portweinen nicht scheuen und überzeugen mit einem



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	19 mg/l
Restzucker	96 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	79 mg/l
Gesamtsäure	4 g/l	Analysedatum	26.06.2017

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333