

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



Capitelles des Mourgues, rosé

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Château Mourgues du Grès - Côtiers de Nîmes*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorten: *Grenache, Mourvèdre*
Bestell-Nr.: *FRS050216*

Aromenfeuerwerk vom Allerfeinsten.

Der Dritte im Bunde der Rosés von Mourgues du Grès. Und von der Familie Collard ausdrücklich als Gastronomie-Rosé ausgebaut.

Die Cuvée wird von Mourvèdre-Trauben dominiert, ergänzt mit Syrah und Grenache. Hergestellt im Saignée-Verfahren, das heißt einem Rotwein-Saftabzug ohne Pressung, lagert der Rosé anschließend für ein Jahr in Demi-Muids (600 l Eichenfässer). Diese Art der Herstellung und Alterung bringt eine gewisse geschmackliche Fruchtsüße sowie eine aromatische Komplexität mit sich mit würzigen und vanilligen Noten, statt frischem Terrassen-Stil eben vielschichtiger Essensbegleiter.

Von wegen Rosé. Wie ein frisch aufgeschnittener Atlantiklachs leuchtet der Capitelles im Glas und duftet verschwenderisch nach frischen Mandarinen. Was aber dann im Mund abgeht ist der echte Kracher: Saftig, enorm würzig, sonnengebädete reife Mandarinen, ein Feuerwerk an Sinnlichkeit! Was da an Saftigkeit über die Zunge rollt ist grandios, der Geschmack der Mandarinen schlicht phänomenal. Eine Aprikose belebt die Szenerie, am Zungenrand ein wenig Meersalz. Verführung pur, totale Lust. Kräuter der Provence, trocken, herb, wahnsinnig animierend. Dabei aber saftig und im Abgang von roten Johannisbeeren und knackig frischen Kirschen unterfüttert. Der Tropfen ist derart aromatisch, dass man mit dem Schmecken, Spüren und Genießen gar nicht nachkommt. Kaum meint man etwas Süßes entdeckt zu haben, zieht die enorme Würze drüber und deckt alles mit einer Prise weißen Pfeffers ein. Der Capitelles ist ein Rosé der süchtig macht, der einen von der Hitze des Südens träumen lässt. Perfekt zu gegrilltem Fisch und salzig-süßen Gerichten. Am besten gut gekühlt bei 6 bis 8 Grad am Grill, im Garten und auf der Terrasse zu vernichten. Kaufalarm!



Kontrollstelle: FR-BIO-01