



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

Mediodía, rosado

Region: Navarra
Erzeuger: Bodega Inurrieta - Navarra
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Graciano, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: SNA010417

Unser beliebtester Rosé aus Spanien. Wie immer – ein HAMMER!

Himbeeren, Malven, rote Paprika und Rosenblüten pulsieren geradezu in der Nase. Was für ein Duft! Und was für eine Farbe erst. Zinnoberrot, als wäre das Glas coloriert, so, wie wir den Mediodía schon aus den Vorjahren kennen (hergestellt im traditionellen „Sangrado“-Verfahren, was sich in etwa mit Ausbluten oder Aderlass übersetzen lässt, bei dem nur frei ablaufender Most ohne Pressung verwendet wird.



Und wiederum beeindruckend wird es, kaum dass der Topfen auf der Zunge ankommt. Zitrusnoten, Malvenblüten, Sauerkirschen, Himbeeren - was für eine tolle, animierende Melange! Knackig in seinem Charakter, weich im Körper, ungemein frisch und frech, so lässt sich der Gesamteindruck des Mediodía beschreiben, der bei Ihnen, unseren Kunden, schon seit vielen Jahren für so viel Trinkspaß sorgt. Der 2017er ist nach seinem tollen Jahrgangsvorgänger noch eine Spur frischer, noch lebhafter, flott, rasant und unbeschwert. Am Gaumen legt sich ein feinerherber Film ab, während unten auf der Zunge nichts als frischer Saft, veredelt mit allerfeinster Würze, stehen bleibt. Ist das sexy? Ja, und wie! Auch wenn es sich irgendwie irre anhört, es schmeckt tatsächlich „rosado“. Nicht einfach nur rosé, nein, rosado. Grandios. Vollmundig, die Garnacha-Trauben lassen freundlich grüßen. Untermalt und animiert von einer erfrischenden Zitrusnote zieht eine feine, duftige Wolke von Malven und Rosenblättern über den Gaumen. Der Abgang ist fruchtig, trinkanimierend, frisch und derart verführerisch, dass man ohne abzuwarten gleich den nächsten Schluck voll Wein nimmt. Für alle Liebhaber kräftiger, aromenintensiver Rosés sowie die gesamte Grillfraktion eigentlich ein absolutes Muss. Können Sie für den Sommer unbedenklich kistenweise horten, alle Ihre Gäste werden sich mit großem Vergnügen an diesem Hedonisten laben. Ebenfalls, wie der Orchidea, mit einer Silbermedaille auf der Mundus Vini (International Wine Award) 2018 ausgezeichnet.