

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Capitelles des Mourgues, rosé

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Mourgues du Grès - Còstières de Nîmes
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre
Bestell-Nr.: FRS050217

Drei Roséweine der Familie Collard bieten wir an. Ja, warum denn? Ganz einfach: Weil wir auf keinen verzichten können. So unterschiedlich und gut sind sie jedes Jahr. Der Dritte im Bunde der Rosés von Mourgues du Grès lässt sich als perfekter Gastronomie-Rosé charakterisieren. Die Cuvée wird von Syrah-Trauben dominiert, ergänzt mit Grenache und Mourvèdre. 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. Wie ein frisch aufgeschnittener Atlantiklachs leuchtet der 2017er Capitelles im Glas und duftet verschwenderisch nach frischen Clementinen und Bourbon-Vanille. Am Gaumen da legt er sich mit all seinem aromatischen Gewicht nieder. Das ist ein kraftvoller, da so aromatischer Rosé, der eine Szenerie von Aprikosen, Meersalz und roten Pfefferkörnern über den Gaumen malt. Verführung pur, totale Lust. Trocken, herb, wahnsinnig animierend. Dabei aber saftig und im Abgang von eingelegten Kirschen unterfüttert. Ein Rosé, der jetzt bei den ersten Sonnenstrahlen Lust auf leichte und frische Speisen macht. Dazu passt er perfekt. Wir empfehlen mit Limetten übergossenes Avocado-Lachstartar, exotische asiatische Küche, Salade Niçoise mit Kapern oder ein backfrisches Zitronenhuhn zu Kartoffelvierteln und Blattsalat.



Kontrollstelle: FR-BIO-01