



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

Rosé de Pressée, rosé

Region: Südwesten
Erzeuger: Tariquet - Südwesten
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Tannat
Bestell-Nr.: FSW031018

Die zwischen den Pyrenäen und dem Atlantik gelegene Gascogne ist einfach prädestiniert für die Herstellung erfrischend sommerlichen Roséweins. Heiße Tage, kalte Nächte. Dieses klimatische Spannungsfeld sorgt für langsam ausgereifte und aromenintensive Trauben. So wie sie in diesen unglaublich erfrischenden Rosé de Pressée der Domaine Tariquet eingehen. Die feine Cuvée von Merlot, Cabernet, Syrah und Tannat ist ein Klassiker des Hauses. Aus dem wunderbaren Jahrgang 2018, über dessen Einzigartigkeit hierzulande selbst in der Tagesschau berichtet wurde, liefert Tariquet einen rosa Sommertraum, der nach knallroten Erdbeeren, Herzkirschen und wilden Himbeeren duftet. Und im Mund sorgt dieser Rosé für pure Freude. Interessant ist die Würzigkeit, die hier ins Glas kommt und dem Cabernetanteil zu verdanken ist. Ja, man meint tatsächlich etwas Paprikapulver zu riechen in diesem temperamentvollen Roséwein! Zitronenbespritzte Himbeeren tanzen auf der Zunge, eine Messerspitze Fenchelsamen und eine Prise Meersalz sorgen für Komplexität fernab eindimensionaler Frucht. Ausgesprochen leicht steht er im Mund, man spürt den hohen Puls, der ihn voran treibt und wir lieben das wie ein Schweizer Uhrwerk schnurrende Zusammenspiel von Frucht und Würzigkeit. Was Frische und Aromenintensität angeht, übertrifft der aktuelle Jahrgang seinen Vorgänger nochmals, ist noch rassiger. Wenn der Sommer wieder unerträglich heiß ist und man nicht weiß, womit man sich erfrischen soll, dann ist Tariquet die ideale Lösung. Fein auf Eis gekühlt, sodass sich eiskalte Wasserperlen auf der Flasche bilden. Unbedingt probieren! Am besten kistenweise in den Keller legen. Wir möchten diesen Wein übrigens allen Sauvignon-Blanc-Fans nahelegen, denn dessen expressive und würzige Art spiegelt sich hier genauso wider wie in den hedonistischsten Sauvignon Blancs!

