

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, VdP du Var**

Region: Provence  
Erzeuger: Domaine de Triennes - Nans-les-Pins, Provence  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorten: Cinsaut, Merlot, Syrah  
Bestell-Nr.: FPR020518

*Jedes Jahr aufs Neue freuen wir uns auf die Lieferung des Rosés von Triennes aus der Provence; denn dadurch dass die Provence-Rosés so unglaublich angesagt sind und der Triennes ja ein Provence-Rosé wie aus dem Bilderbuch ist, erschöpfen sich immer wieder schnell unsere Bestände. Und dann fehlt uns dieser Wein, der so durch und durch nach Sommer, nach Meer und nach Sehnsucht schmeckt. Der typisch blassfarbene Provenzale duftet schon im Auftakt unglaublich verführerisch nach süßen Knubberkirschen, Erdbeeren, weißem Pfirsich und rotem Apfel. All die Frucht wird begleitet von frischem Granatapfelsaft, Grapefruits und einer leicht kalkig-mineralischen Note, die in der Nase für Kühle und Frische sorgt. Trinkt man den Rosé, so ist man auf der Stelle verloren. Der Wein ist eine Cuvée aus Cinsault, Grenache, Merlot und Syrah. Trotz der blassen Farbe hat er erstaunlich viel Kraft und Tiefe, eine ausladende Frucht und eine feine Würzigkeit, die an Süßholz erinnert. Vor allem aber balanciert der Triennes genau zwischen Reife, großer Frische und der Trockenheit am Gaumen, die mit der feinen Säure und einer leichten Salzigkeit für immensen Trinkfluss sorgt. Das läuft hinunter wie Wasser – nur schöner. Dieser Rosé ist ein Wein, von dem man direkt zwei Flaschen kalt stellen sollte – auch mehr, wenn Freunde zu Gast sind; denn der Rosé ist ein Allrounder par excellence. Ob solo genossen, zur Bouillabaisse, zu Fisch vom Grill oder zu sommerlichen Salaten – dieser Wein harmoniert mit allem. Vor allem aber liebt er den Sommer, die Sonne, Wärme und gute Laune. Unser Spitzenrosé wurde bereits in einem großen Rosé-Spezial-Vergleichstest der Zeitschrift LE POINT als einer der betörendsten Rosés Südfrankreichs gefeiert!*

