

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



## ***Perrin „Grand Prebois”, Côtes du Luberon rosé***

Region: *Südliche Rhône*  
Erzeuger: *Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape*  
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*  
Rebsorten: *Cinsaut, Grenache, Syrah*  
Bestell-Nr.: *FRS010218*

*Rosé ist vielleicht der Wein, den man als Ersten mit der Provence verbindet. Hell und lachsfarben soll er sein und viel Frucht und Frische mit sich bringen. Und genau solch ein Wein ist der Grand Prebois, Côtes du Luberon Rosé der berühmten Winzerfamilie Perrin. Die Perrins sind die großen Meister der Weine an der südlichen Rhône. Bei ihnen entstehen nicht nur die Weltklasse-Weine des Châteauneuf- Weinguts Beaucastel, sie sind auch verantwortlich für wunderbar unkomplizierte und gleichzeitig anspruchsvoll erzeugte Weine aus der Provence. Im Falle dieses Rosés nutzen die Perrins Cinsault, Grenache und Syrah von Reben, die im Parc Regional du Luberon auf Böden wachsen, die durchaus an Châteauneuf-du-Pape erinnern; denn die Weinberge, die man unweit von Aix-en-Provence, Avignon und Manosque im Herzen der Provence findet, sind geprägt von großen runden Kieselsteinen, während im Untergrund Kalkmergel- und Kreideböden für Spannung und Mineralität im Wein sorgen.*



*Der für Rosé geradezu perfekte Wetterverlauf beim 2018er Jahrgang hat dem Grand Prebois Rosé eine wunderbar klare und saftige Frucht beschert. In der Farbe lachsfarben und hell, duftet die Cuvée nach Kirschen und Erdbeeren, Granatapfelsaft und weißen Blüten mit einem Hauch von feuchtem Kalk und von Kreide. Am Gaumen zeigt sich eine herrlich reife, fast süße rote Frucht, die begleitet wird von Minze und Grapefruit. Hier entsteht eine enorme Süffigkeit durch die saftig rote Frucht, die feine Säure und die pikanten Noten, die sich im Finale mit einer lebendigen Mineralität verbinden. Das ist so wunderbar, dass man sich direkt in diese von wilder Schönheit und dem Zirpen der Grillen geprägte Landschaft wünscht, an ein Flussufer, die Hosen hochgekrempt, die Füße im Wasser und ein Glas dieses Rosés in der Hand. C'est une vie magnifique.*