

Mescladis, rosé

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Pierre Clavel - Languedoc
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA010718

Spitzen-Rosé aus dem Languedoc.

Nach dem Entfernen der Kapsel lächelt uns auf dem Korken beim Öffnen ein Smiley entgegen. Den gleichen Gesichtsausdruck haben wir auch gleich. Dieser Rosé schreit uns nicht an, sondern flüstert: „Trink mich!“. Die Farbe ist ein helles Apricot. Animierend subtil steigen Fruchtnoten in die Nase. Zu einem Hauch Erdbeere und Anklängen von Johannisbeere mischt sich eine feine Kräuternote, zu der die die Vegetation in diesem Anbaugebiet beiträgt. Und da ist noch etwas: Zitrusfrüchte machen ihn zu einem Langstreckenläufer im Mund. Dort schwirrt eine Würze umher, etwas pfeffrig, etwas salzig. Im Glas präsentiert sich dieser Wein aus den typischen Rebsorten Syrah und Grenache feingliedrig und schlank. Mit seinem Mescladis zeigt Pic Saint-Loup-Pionier Pierre Clavel, dass sich Eleganz und ungemeiner Trinkspaß nicht ausschließen. Ganz im Gegenteil. Das vibriert ganz wunderbar! Zudem arbeitet er in seinen Weinbergen biologisch und hat sich das zertifizieren lassen. Markus Budai: „Clavels Mescladis ist allein schon deshalb eine eigene Kategorie für sich, weil es sich mitnichten um eine Zweitverwendung des Rotweinmaterials handelt. Dieser großartige Wein entsteht bereits im Weinberg: Pierre Clavel liest die Trauben für den Rosé separat und speziell für diese Cuvée zum idealen Erntezeitpunkt, anstatt, wie es oft der Fall ist, nur einen Saftabzug des Rotweins zu verwenden, der dann aber eben keinen solch herrlich dichten und reinen Zauberstoff ergibt. Jahr für Jahr ist dieser Rosé leichter und erfrischender geworden und seit mindestens 2015 einer der allerschönsten Languedoc Rosés überhaupt, für die Revue du vin de France sogar „der Schönste!“ Wir wollen raus in die Sonne, den Grill anwerfen. Mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Thymian, saftig gegrillter Mittelmeer-Fisch oder eine reichhaltige Bouillabaisse. Selbst mit fettem Schwein und Geflügel vom Grill kommt der Wein mit seiner minimalen Salzigkeit wunderbar klar und spielt



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Trinkempfehlung: Zu genießen sofort bis 2022

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	19 mg/l
Restzucker	0.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	61 mg/l
Gesamtsäure	3.8 g/l	Analysedatum	18.03.2019

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333