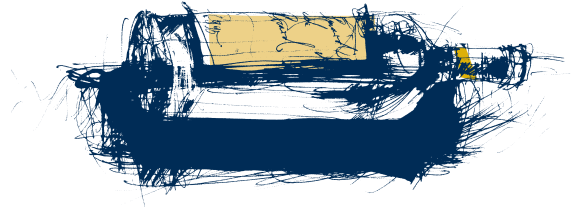


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 3303 0000 0000 0000 0000
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 3303 0000 0000 0000 0000



Rosé à Rougir, rosé

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Pierre Clavel - Coteaux du Languedoc
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Grenache
Bestell-Nr.: FLA011318

Wir freuen uns, wieder diesen hammermäßigen Rosé von Erfolgswinzer und Qualitätsfanatiker Pierre Clavel in unserem Sortiment zu haben. Schließlich produziert er hiervon deutlich weniger als von seinem Rosé-Klassiker „Mescladis“, und im letzten Jahr wurde dieser Wein auf Grund der geringen Erntemenge erst gar nicht abgefüllt. Farblich könnte man meinen, einen hellen Rotwein im Glas haben, zwischen lachs- und ziegelrot ist die für einen Roséwein kräftige Farbe angesiedelt. Passt! Der Name des Weins heißt frei übersetzt: Ein Rosé zum Erröten. Und wir erröten vor Begeisterung. In der Nase begrüßt uns eine feine Fruchtigkeit, zarte Himbeernoten treffen auf einen Hauch Cassis und frischgeriebene Zitronenschale. Am Ende riechen wir etwas Steiniges und Kräuteriges. Am Gaumen zeigt sich der Rosé à Rougir mit reifer Beerenfrucht und erfrischenden Zitrusnoten ähnlich wundervoll. Dazu gesellen sich feinste weiche Gerbstoffe, die an Johannisbeerstrauch erinnern. Ein fruchtbetonter und „furchtbar“ trinkiger Wein mit einem guten Spannungsbogen, denn bei jedem Schluck fesseln uns die salzige Mineralität und die verführerischen mediterranen Kräuteranklänge. Farbe und Frucht verantwortet die Grenache-Traube, denn aus reif gelesenen, reinen Grenache noir hat Pierre den „Rosé à Rougir“ gekeltert. Seine faszinierende Mineralität mit ihren Kräuteranklängen verdankt er dem kalkhaltigen Lehm- und Steinboden, auf dem die Rebstöcke stehen. Das ist ein wahrer Allrounder, der sich gerade im Sommer als Aperitif anbietet und von leichten Vorspeisen bis zu gegrilltem Kalbskotelet mit der südamerikanischen Kräutersauce Chimichurri eine gute Figur macht. Unbedingt mit dabei sein dürfen immer Thymian, Rosmarin und Oliven – sofort haben wir den herrlichen Duft und Geschmack Südfrankreichs und des Languedoc in der Nase.



Kontrollstelle: FR-BIO-01