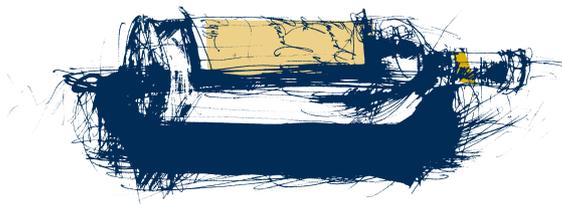


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## **„L'Ecume“, rosé**

Region: Languedoc  
Erzeuger: Château de la Negly - La Clape  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorten: Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FLA051118

*Traumhaft schöner Rosé, dessen Aromatik ein Resultat der zum Meer geneigten Osthänge la Clapes ist.*

*Wir befinden uns ganz im Süden Frankreichs, unweit von Montpellier und an der Grenze zu Spanien. La Clape. Hier reifen die feinen Trauben für die Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah an den zum Meer geneigten Hängen, die von Kalkböden geprägt sind. Das erklärt auch den erfrischenden Geschmack des L'Ecume. Ein Schluck fühlt sich an wie mit den Füßen am Strand zu stehen, während der „Schaum des Meeres“ den Sand bedeckt und den Körper kühlt. Ein Duft, der uns an unsere Kindheit und warme, sonnengeprägte Urlaube erinnert.*

*Sußduftige und saftige Erdbeeren, Waldbeeren, Zitronenschale. Diese Aromen steigen aus dem Glas, heben sich zart und elegant empor, ohne das einzelne Aromen eine dominante Rolle einnehmen. Der L'Ecume ist ein Rosé, der schwebt, der den Kopf frei macht, uns zurücklehnen lässt. Trocken, wie es sich für einen Südfranzosen geziemt, herrlich animierend, und erst im Hintergrund Fruchtigkeit in Form von ein wenig Litschi und frisch gepflückte Erdbeeren. Florale Noten tauchen im Abgang auf, wehen wie eine frische Meeresbrise an einem warmen Sommerabend und lassen dieses Glanzstück von Negly subtil ausklingen. Das ist ein ziemlich seriöser und gelungener Rosé, der eindrucksvoll klarstellt, dass bei Négly die Spitzenklasse bereits in der Basis beginnt. Auch wenn er "nur" der Kleinste im Programm ist, beweist man bei La Négly, dass feinste Qualität sehr wohl zu einem mehr als kleinen Preis möglich ist.*

