



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

Le Rosé

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux*
Alkoholgehalt: *12,5 % vol.*
Rebsorten: *Cinsaut, Grenache, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS030519*

Rosés gehören zu den erfolgreichsten Weinen der letzten Jahre, und das weltweit. Begonnen hat diese Erfolgsstory in der Provence. Und wer einmal Sébastien Vincentis Le Rosé im Glas hatte, weiß auch, warum das so ist. Dieser Rosé verbindet Frucht und Frische mit der Leichtigkeit des Seins und lässt einen direkt an Sommer, Sonne und Urlaub denken. Das fixt einfach an, vor allem dann, wenn der Rosé nicht nur für Lebensfreude sorgt, sondern gleichzeitig auch noch so exzellent und nachhaltig vinifiziert ist wie in der Domaine Fondrèche. Sébastien Vincentis Le Rosé ist eine Cuvée aus 50 % Cinsault, 30 % Syrah und 20 % Grenache von sandigen und schluffigen Böden. Gelesen wurde nachts. Die Trauben wurden langsam unter Stickstoff und ohne Zugabe von Schwefel gepresst und über zehn Tage hinweg kühl vorvergoren, damit sich die Sedimente natürlich absetzen konnten. Nach der Gärung bei kontrollierter Temperatur wurde der Rosé über sechs Monate hinweg im Edelstahl auf der Feinhefe ausgebaut. Die Füllung erfolgte genauso nach dem biodynamischen Kalender wie die Lese. Der Le Rosé zeigt sich lachsfarben im Glas. Schon das ist typisch Provence. Noch typischer aber ist das Duftbild von Orangen- und Pfirsichblüten, von Orangenschalen und Orangensaft, Weinbergspfirsich und roten Beeren, Kräutern und geriebenem Kalk. Am Gaumen ist der Le Rosé absolut saftig mit einer frischen hellen Frucht, einer reifen Süße an der Zungenspitze wie auch einer mineralischen Lebendigkeit und einer pikant erfrischenden Note von Zitronenzesten im Finale. Das erinnert an Sommer, an ein weites Land mit Bergen auf der einen und Meer auf der anderen Seite, es erinnert an das Surren von Zikaden und eine ausgedehnte Siesta mit einem Glas Rosé im Schatten. Top-Rosé!

