

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



Clés en main, rosé

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Deux Clés - Fontjoncouse
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Syrah
Bestell-Nr.: FLA290519

Rosé von gastronomischem Format

„Ein nahezu skandalös großartiger Wein!“ – JOHANN LAFER JOURNAL Weil Gaëlle und Florian Winzer mit Leib und Seele sind, liegt es ihnen fern Wein zu produzieren, mit dem sie sich nicht selbst identifizieren. Und die beiden sind meilenweit entfernt davon, an eindimensionalen Saisonweinen Freude zu haben. „Swimming-Pool-Rosé“ gibt es hier bei Deux Clés nicht, wie Florian verschmitzt anmerkt. Mit ihrem „Clés en main Rosé“ fahren die beiden ein völlig anderes Konzept. Dieser Roséwein ist ein vin gastronomique, ein vorzüglicher Essensbegleiter mit Kraft und Struktur anstelle von kaltvergorener und knalliger Frucht. Kein Wunder, denn 70jährige Carignan-Rebstöcke und ein kleiner Anteil Syrah liefern das Grundmaterial für diesen Wein. Er duftet zartheftig und ist auch geprägt vom Holzfassausbau, in dem er vergoren wurde. Kirschpastillen und Pampelmusen liegen hier im Glas und ergeben ein dichtes Bouquet. Dieser Rosé ohne Schi-Schi besitzt enorme Kraft am Gaumen. Er ist angenehm weich und seidig, die Frucht eher im Hintergrund. Besagte heftige Noten verleihen ihm Volumen und Cremigkeit, Pampelmusen und Chinotto-Orangen liegen hier im Glas. Es ist genau die Mischung aus Kraft und zartherber Fruchtaromatik, wegen der man so gerne am Glas nippt, ohne zu ermüden. Der Wein hat bei jedem Schluck immer eine neue und frische Facette parat. Damit das Holz nicht überhandnimmt, verbrachte der Wein nach der Gärung im Barrique weitere Zeit der Reife im Stahltank. Das bringt ihn am Gaumen auf Spur, verleiht Präzision. Diese subtile Mischung aus jodigem Meersalz und Pampelmusen ist einzigartig. Und weil es sich um ein handwerkliches Produkt handelt, gibt es dieses Jahr leider auch nur wieder wenige tausende Flaschen.



Kontrollstelle: FR-BIO-01