

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



Rosé de Pressée, rosé

Region: *Südwesten*
Erzeuger: *Domaine Tariquet - Südwesten*
Alkoholgehalt: *12,0 % vol.*
Rebsorten: *Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Tannat*
Bestell-Nr.: *FSW031019*

Südwest-Rosé aus Topjahrgang

Im Süd-Westen Frankreichs, genauer gesagt in der Gascogne, wachsen die Trauben für diesen wunderbaren Sommer-Rosé der Domaine Tariquet. Zwischen den Pyrenäen und dem Atlantik herrschen ideale klimatische Bedingungen für die Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Syrah und einem Schuss Tannat. Heiße Tage, kalte Nächte. Dieses klimatische Spannungsfeld sorgt für langsam ausgereifte und aromenintensive Trauben. So wie sie in diesen unglaublich erfrischenden Rosé de Pressée der Domaine Tariquet eingehen. Der Klassiker des Hauses liefert Tariquet einen rosa funkelnden Sommertraum, der nach Erdbeer-Coulis, eingelegten Herzkirschen und frischen Himbeeren duftet.

Am Gaumen fließt der Rosé de Pressée seidig entlang, beeindruckt durch enorme Frische und Leichtigkeit (12 Vol.%), die durch den Cabernet-Franc-Anteil eine ausgeprägte Würzigkeit erfährt. Hier mischen sich Kirscharomen mit Meersalz, Zitronen und auch einem Hauch Himbeeren in einer gediegenen Aromatik fernab aufgesetzter Primärfrucht. Ausgesprochen leicht steht er im Mund, man spürt den hohen Puls, der ihn voran treibt und wir lieben das wie ein Schweizer Uhrwerk schnurrende Zusammenspiel von Frucht und Würzigkeit. Wenn der Sommer wieder unerträglich heiß ist und man nicht weiß, womit man sich erfrischen soll, dann ist Tariquet die ideale Lösung. Fein auf Eis gekühlt, sodass sich eiskalte Wasserperlen auf der Flasche bilden. Unbedingt probieren! Am besten kistenweise in den Keller legen.

