

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 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## „Aix“ rosé

Region: Provence  
Erzeuger: Maison Saint Aix - Aix-en-Provence  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FPR040119

*Was für ein Katapultstart unseres Kleinods in die Herzen der Weingenießer. Denn was ist das denn für ein Rosé, ... der in rund 25 Länder exportiert wird und den man auf der Sonnenterrasse eines Ski Resorts in Aspen genauso gerne trinkt wie im Blue Marlin Beach Club in Dubai oder im Blue Buddah Beach Club im belgischen Nobelbadeort Knokke? ... der von Sommeliers im Ritz-Carlton auf Aruba in der Karibik ebenso empfohlen wird wie im berühmten Raffles Hotel in London und im Grand Hotel Den Haag? ... den man in der Brasserie Bordelaise in Bordeaux ebenso serviert wie in französischen Restaurants in Hongkong und in Strand Clubs an der Côte d'Azur? ... den Gäste und Besucher auf Kunstmessen in Amsterdam und beim spanischen Fußballcup Copa del Rey ebenso gerne genießen wie beim Yachting Festival in Cannes, bei der Ibiza Regatta, auf der New York Fashion Week und bei den Dinner- Partys rund um die „24 Stunden von Le Mans“ oder den Grand Prix von Monaco? ... der in Michelin-Sterne-Restaurants als perfekter Essensbegleiter zu leichten Salaten, gegrilltem Fisch, Austern, Hummer, hellem Fleisch und Asia-Küche empfohlen wird, aber UNS ALLEN ebenso gut beim Sonntags-Lunch zuhause schmeckt, an lauen Sommerabenden und beim Gartenfest mit Freunden. Nicht umsonst hat Eric für seinen AIX das Motto „Great Rosé – Great Places“ gewählt. Er wünscht sich, dass die Menschen schöne, erfreuliche, bewegende, ruhige, sinnliche, oder auch aufregende Momente des Lebens mit seinem Rosé noch intensiver genießen. Mit dem AIX ist ihm das Kunststück gelungen, ein unbeschwert leichtes, typisch französisches „savoir vivre“-Gefühl und höchste Qualität in einem leicht zugänglichen, gleichzeitig höchst seriösen Rosé zu verbinden: So viel feine leckere Frucht, eine knackige Frische und eine appetitliche, einladende Farbe (ein helles, zwischen Lachs und roter Zwiebelschale changierendes, strahlendes Rosé): Dieser elegante, delikate Tropfen zeigt eine tolle Balance zwischen knackiger Säure und feinen Aromen nach betörenden Früchten (Erdbeeren, Kirschen, Melonen und etwas grüne Banane), floralen Aromen wie Jasmin und provenzalischen Kräutern. Er ist mineralisch, geradezu vibrierend, offenbart den Geschmack des Sommers und den Duft der Provence – gebündelt in einem Glas, welches die Farbe und das Licht des Südens verschwenderisch verströmt! Wahrlich: Dieser köstliche Tropfen ist einer der besten Rosé, die wir jemals im Leben getrunken haben: Noble Delikatesse vermählt sich mit enormer Süffigkeit! Geist und Gaumen werden erfrischt, ein Glas führt in Windeseile zum nächsten; das Zeugs scheint an lauen Sommerabenden schier zu verdunsten. Zwischen dieser Qualität und 99% der Supermarkt-Rosé liegen nicht Welten, sondern Galaxien! Santé!*

