



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, VdP du Var

Region: Provence  
Erzeuger: Domaine de Triennes - Nans-les-Pins, Provence  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorten: Cinsaut, Merlot, Syrah  
Bestell-Nr.: FPR020519

### **Nobler Provenzale und Kultrosé - Publikumsliebling!**

*Als Jacques Seysses (Dujac) und Aubert de Villaine (Romanée-Conti) in den späten 1980er Jahren ihr gemeinsames Projekt in Südfrankreich starteten, legten sie den Grundstein für einen der erfolgreichsten Roséweine unseres Sortimentes. Die beiden Burgunder-Ikonen haben nämlich eins gemeinsam: Exzellentes Gespür für Herkunft. Denn der Triennes Rosé begeistert uns und Sie Jahr für Jahr aufs Neue, überzeugt er doch durch seine unaufgeregte Charismatik, die ihn klar als Provence-Ikone einsortieren lässt. Diese von Cinsault dominierte Cuvée wird abgerundet durch Grenache, Merlot und Syrah. Sie schmeckt durch und durch nach Sommer, Süden, Meer und nach Sehnsucht.*



*Der typisch zart apricotfarbene Provenzale duftet schon im Auftakt unglaublich verführerisch nach Johannisbeeren, Stachelbeeren und saftigen Nektarinen. Umrandet wird das feine Bouquet von einer leicht kalkig-mineralischen Note und dem tiefgründigen Duft nach rotschaligen Äpfeln.*

*Trinkt man den Rosé, so taucht man auf der Stelle ein ins Urlaubsgefühl. Dieser seidige Sommerwein plätschert wie Quellwasser über den Gaumen, breitet ein wohlseliges Gefühl von Entspannung aus und verzaubert mit der frischen und kühlen Aromatik nach Pampelmusen, Anis und reifer Ananas. Trotz der blassen Farbe hat er erstaunlich viel Kraft und Tiefe, eine ausladende Frucht und eine feine Würzigkeit, die an Lakritz erinnert. Die kühlen Nächte garantieren jene Vielschichtigkeit und unverwechselbare Frische. Und so balanciert der Triennes Rosé gekonnt punktgenau zwischen aromatischer Reife, großer Animation und seiner trockenen Stilistik am Gaumen, die mit der feinen Säure und einer leichten Salzigkeit für immensen Trinkfluss sorgt. Das läuft hinunter wie Wasser – nur schöner. Dieser Rosé ist ein Wein, von dem man direkt zwei Flaschen kalt stellen sollte – auch mehr, wenn Freunde zu Gast sind; denn der Rosé ist ein Allrounder par excellence. Ob solo genossen, zur Bouillabaisse, zu Fisch vom Grill oder zu sommerlichen Salaten – dieser Wein harmoniert mit allem. Vor allem aber liebt er den Sommer, die Sonne, Wärme und gute Laune – und ein gutes Essen zu jeder anderen Jahreszeit!*

*Unser Spitzenrosé wurde bereits in einem großen Rosé-Spezial-Vergleichstest der Zeitschrift LE POINT als einer der betörendsten Rosés Südfrankreichs gefeiert!*