



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

„À Fleur de Pampre“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine La Florane - Côtes-du-Rhône, Visan
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS120119

Naturbelassen, authentisch und charmant – so einen Rotwein kann und will man jeden Tag trinken

Wie alle Weine der Domaine La Florane ist auch der „Basis“-Rotwein – in diesem Fall eine regionstypische Assemblage von Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan – bio-zertifiziert, darüber hinaus sogar biodynamisch erzeugt worden. Die Rebstöcke wachsen auf 300 Metern Höhe auf lehmreichen Böden. Diese luftige Lage hat für den roten „À Fleur de Pampre“ nur (Frische-)Vorteile, zumal ihn Adrien im Stahltank vergären lässt und dann im Beton ausbaut. Unter intensivem Kirschrot blitzen im Glas Reflexe von Purpur auf, der Rand ist hell. In der Nase grüßt die typische südfranzösische Würze von mediterranen Kräutern, unterlegt von einer Prise Pfeffer und Nelke. Selbstbewusst und schlank betört Brombeere im Bouquet. Das verheißt mehr als die Klassifizierung und der Preis nahelegen – eindeutig! Am Gaumen zeigt sich erst viel saubere, kitschfreie reife, leicht süßliche Frucht. Und doch ist der Eindruck frisch, fast kühl sogar. Dann mischt sich deutlich mehr dunkle, knackige Kirsche darunter und dezente Mineralik. Ganz fein füllen die Gerbstoffe den Mund aus, die elegante Frische animiert zum nächsten Schluck. Das ist sehr charmant, doch keineswegs auf Gefälligkeit getrimmt. Hier wird auf aufdringliches Holz verzichtet, das ist keine Trink-Marmelade. Dieser Eindruck bestätigt sich (und weder der Wein noch sonst jemand stört sich daran), wenn Sie den Wein auf 15 °C temperiert genießen. So oder so: Viel Wein und viel Spaß im Glas!



Kontrollstelle: FR-BIO-01