

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 à Rougir, rosé

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Pierre Clavel - Coteaux du Languedoc
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Grenache
Bestell-Nr.: FLA011319

„Genau so habe ich vor vielen Jahren, in meiner Jugend, als in anfang, Wein zu machen, meinen ersten Rosé vinifiziert. Als Saignée, ein Mostabzug ohne Pressung von Rotweintrauben, saftig, vollmundig, dunkel in der Farbe. Das ‚Blut‘ bester alter Grenache!“ erklärt uns Pierre. Sein Enthusiasmus für diese Reise zurück zu seinen Anfängen als Winzer ist einfach ansteckend. „Das ist ein Barbecue-Wein, ein Rosé für Männer. Dazu braucht man was zu Essen. Grillfleisch. Oder auch Fisch.“ Da beides gerade nicht greifbar ist, dürfen wir uns an seiner hausgemachten Wurst und frischem Brot bedienen. Funktioniert auch gut. „Und schöne Frauen braucht es für diesen Rosé, denn er lässt die Herzen der Kerle schneller schlagen und die Wangen der Mädchen erröten – ein Rosé à Rougir!“ Wir freuen uns, wieder diesen hammermäßigen Rosé von Erfolgswinzer und Qualitätsfanatiker Pierre Clavel in unserem Sortiment zu haben. Schließlich produziert er hiervon deutlich weniger als von seinem Rosé-Klassiker „Mescladis“. Dieser kräftig himbeerfarbene Rosé begrüßt mit feiner Frucht, Himbeernoten und Cassis. Er ist genauso fruchtig wie würzig, zeigt sich am Gaumen mit reifer Beerenfrucht und erfrischenden Zitrusnoten wundervoll. Dazu gesellen sich feinste weiche Gerbstoffe, die an Johannisbeerstrauch erinnern. Ein fruchtbetonter und „furchtbar“ trinkiger Wein mit einem guten Spannungsbogen, denn bei jedem Schluck fesseln uns die salzige Mineralität und die verführerischen mediterranen Kräuteranklänge. Farbe und Frucht verantwortet die Grenache-Traube. Seine faszinierende Mineralität mit ihren Kräuterankängen verdankt er dem kalkhaltigem Lehm- und Steinboden, auf dem die Rebstöcke stehen. Das ist ein wahrer Allrounder, der sich gerade im Sommer als Aperitif anbietet und von leichten Vorspeisen bis zu gegrilltem Fleisch eine gute Figur macht. Unbedingt mit dabei sein dürfen immer Thymian, Rosmarin und Oliven – sofort haben wir den herrlichen Duft und Geschmack Südfrankreichs und des Languedoc in der Nase.



Kontrollstelle: FR-BIO-01