



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

## Le Clos, blanc

Region: Roussillon  
Erzeuger: Domaine Boudau - Roussillon  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Vermentino  
Bestell-Nr.: FRO030919

### Verdunstet wie von selbst!

*Ein Duft zum Reinsetzen! Was uns da aus dem Glas entgegenströmt ist schlicht betörend. Frisch geschnittene Ananas, Mandelsplitter und ein Tick Kokosnuss sorgen für ein ungewöhnliches, aber deshalb auch umso attraktiveres Aromenspiel. Saftig rollt der Wein im Mund an und hüllt die Zunge in reifen Apfel, gefolgt von Birnen ein. Weich ist er im Mundgefühl, sanft und anschmiegsam und doch sehr fokussiert in seinem Auftritt. Feine Blütentöne erweitern den ersten Eindruck, und aus dem Hintergrund taucht wieder die reife Ananas auf, um ein wenig Exotik in das Fruchtspiel hineinzubringen. Trotz seiner Saftigkeit ist der Le Clos ein herrlich trockener Tropfen, der gekonnt mit Frucht und Frische spielt und ständig dazu animiert, den nächsten Schluck zu nehmen. Auf der Zunge steht Frucht und Saft, am Gaumen herbe Blütentöne und eine feine leise Würze rundet das Gesamtbild ab. Wunderbar harmonisch, ausgesprochen verlockend und traumhaft süffig ist dieser feine Südfranzose. Zum Ende hin übernehmen nocheinmal Apfel und Birne das Kommando und machen sich gemeinsam in einen fruchtig-herben Abgang auf. Ein Klasse-Wein für heiße Tage, prima einsetzbar auch als vielseitiger Essensbegleiter. Ein „Selbstverdunster“, von dem man sich gerne immer wieder auf ein nächstes Glas verführen lässt.*

