



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 AC · 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

## Crémant rosé brut

Region: Pfalz  
Erzeuger: Weingut Jülg - Schweigen  
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: DPF071818

### **2018: Prädestiniert für intensiven Rosé-Crémant!**

*Das Weingut Jülg befindet sich in Schweigen, direkt an der deutsch-französischen Grenze. Und dem frankophilen Savoir-Vivre ist man hier ohnehin sehr aufgeschlossen. Kein Wunder, dass die Jülgs auch gerne Crémant trinken. Und wie sehr sie ihn schätzen, dass schmeckt man an ihrem eigenen Schaumwein aus besten Trauben vom Pinot Noir und Pinot Meunier. „Beim Crémant suchen wir die ideale Balance zwischen Frucht und Eleganz“, so Johannes Jülg über diesen hochattraktiven Crémant der Extraklasse. 2018 ergab einen herrlich fruchtintensiven Rosé, allein die tief orange-lachsfarbene funkelnde Farbe erzählt vom strahlenden Sommer. Diese sonnenverwöhnten Trauben geben dem Crémant eine unglaubliche Energie. Aus dem Glas duftet es nach Himbeeren und Austernschalen. Eine noble und angenehm zurückhaltende Kombination. Wenn man den Crémant dann in den Mund nimmt, merkt man schnell, welches Konzept die Jülgs hier fahren. Das ist ein mineralischer und feinstoffiger Crémant, einem seriösen Rotwein näher als einem fruchtig-spritzigen Aperitif. Das bedeutet, wir haben es hier mit einem anspruchsvollen, nach gutem Wein schmeckendem Crémant zu tun, der Tiefe und Spannung besitzt, da er seine Farbe durch die Zugabe von rotem Stillwein erhält. Ganz wichtig ist Johannes, dass dieser Crémant auf der Zunge feingliedrig daherkommt anstatt grobe Perlage zu besitzen. Und dank seines Hefelagers von mindestens 12 Monaten fallen die Perlen entsprechend zart aus und moussieren fein im Hintergrund. Natürlich zeigt sich hier auch der angenehm herb-intensive Brut-Charakter dieses von handgelesenen Trauben stammenden Meisterwerks, ohne allerdings die samtige Frucht zu kaschieren. Das ist einfach perfekt balanciert und höchst nobel!*

