

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 de Pressée“ IGT Côtes de Gascogne, rosé

Region: Südwesten
Erzeuger: Domaine Tariquet - Südwesten
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Tannat
Bestell-Nr.: FSW031020

Herrlich! Rosé! Saftige subtil-delikate Frucht, strahlende Frische, mediterrane Fantasie – ein Freund für den Sommer!

Die herrliche Frische dieses delikatens Rosés stammt vom namensgebenden Verfahren „Pressurage direct“, bei dem die Trauben von den Rotwein-Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Syrah und Tannat wie beim Weißwein zusammen in die Presse wandern. So kommt hier die helle, strahlende Farbe zwischen den Farbtönen Grenadine und Granatapfel zustande. Das sorgt aber auch für einen Wein, der wunderbar aromatisch duftet. Das aber eher auf die subtile und delikate Art und nicht etwa auf „fette Fruchtbombe“ getrimmt. Und doch ist das alles ganz verheißungsvoll: Himbeeren, etwas Pampelmuse (vollreif) macht sich zitrisch-pikant bemerkbar, dann hat da noch jemand im Hintergrund zwei Hände voll Holunderblüten Blütenblätter in die Luft geworfen zu haben – ach, was ist das schön!



Am Gaumen wirkt der „Rosé de Pressée“ weich und zart, aber mit der entsprechend süffigen Dosis Frische, feinwürzigem Pep und einer Spur Stachelbeere. Frühling oder Sommer und nichts weiter vor, außer entspannt den Wolken am Himmel zuzusehen und bester Laune zu sein – dafür ist dieser zauberhafte Wein wie gemacht. Sofort fühlen wir uns in die Gascogne (die für die Herstellung erfrischend sommerlicher Rosés einfach prädestiniert zu sein scheint – der Beweis ist im Glas!) versetzt, zumal bei der unterschwellig animierenden Salznote im Nachhall, dies so typisch für die Region ist. Das ist so köstlich, dass wir diesen Rosé jetzt ganz gemütlich bis in den Abend hinein weitertrinken!