



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

„Rosé“ IGP Méditerranée, rosé

Region: Provence
Erzeuger: Domaine de Triennes - Nans-les-Pins, Provence
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Merlot, Syrah
Bestell-Nr.: FPR020520

Der Provence-Rosé der burgundischen Kult-Winzer de Villaine und Seysses - Rosé aus dem Bilderbuch!

Wann beginnt für Sie der Frühling, verehrte Kunden? Bei uns ist das der Fall, wenn wir die ersten Rosé-Weine öffnen, weil die Sonne draußen wärmer wird und sich die Geräusche und die Düfte ändern. Einige der ersten Rosés, die wir dann feiern, sind die von Triennes, dem provençalischen Weingut der burgundischen Kult-Winzer Jacques Seysses (Dujac) und Aubert de Villaine (Romanée-Conti). Der „Rosé“ von Triennes ist ein Provence-Rosé wie aus dem Bilderbuch und einer, der durch und durch nach Sommer, nach Meer und nach Sehnsucht schmeckt.



Der apricotfarbene Provenzale duftet schon im ersten Moment verführerisch und einladend nach Johannisbeeren und einigen Stachelbeeren, nach kleinen, noch knackigen Walderdbeeren und Knubberkirschen, weißem Pfirsich und rotem Apfel, abgerundet von einem Hauch Grapefruits, Rhabarber und kalkigen und mineralischen Noten, die in der Nase für duftige Frische sorgen. Diese Frische bestimmt auch den Gaumen, wird aber perfekt von seidiger und eleganter Textur sowie einer feinen Würzigkeit (Süßholz und Anis) ergänzt. Die Cuvée aus Cinsault, Merlot und Syrah verfügt über beeindruckend viel Kraft und Tiefe, balanciert gekonnt auf Messers Schneide zwischen Reife und Frische, Würze und Mineralität. Schon im ersten Moment läuft einem das Wasser im Mund zusammen, so viel Trinkfreude bietet die Cuvée – zumal ein leichter Jodgeschmack das Ganze perfekt macht und suggeriert, dass das Meer eigentlich gar nicht so weit entfernt sei. Liebe Kunden, der Triennes „Rosé“ ist ein wunderbarer Solist, begleitet natürlich auch hinreißend die Küche des Südens. Wer dächte da nicht unwillkürlich an Bouillabaisse, an Fisch vom Grill oder an einen salade niçoise, an das Flirren der Sonne über der weiten Landschaft, an alte Gehöfte und Lavendelfelder ... – und stellte dabei schon mal die zweite Flasche kalt?!