

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



„Sibylle“ Sancerre, rosé

Region: Loire
Erzeuger: Gérard Boulay - Sancerre
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FLO070419

NEU bei Pinard: Kraftvoller Rosé aus Pinot Noir. 93 Punkte – VINOUS

Wenn ein Wein aus Sancerre rot ist, dann weil Pinot Noir in ihm steckt. Neben dem Sauvignon Blanc gedeihen hier auf den kalkhaltigen Lagen mit Lehm geniale Pinot Noirs, die vor einigen Jahrzehnten noch speziell in kühlen Jahren als eher „flachbrüstig“ beschrieben wurden, im Zuge der Klimaerwärmung aber richtig aufblühen, sodass sich immer mehr Spitzenwinzer dieser Rebsorte widmen. Altmeister Gérard Boulay keltert jedenfalls schon seit Jahren einen herrlichen Rosé aus seiner süd-östlich orientierten Parzelle in Chavignol. Sie umfasst lediglich ein Dreiviertelhektar, umso seltener findet man diese Preziose im Ausland. Wir sind stolz diesen Wein nun anbieten zu können. Die handgelesenen Pinot-Noir-Trauben reifen nach kurzer Mazeration einige Monate in cuves (Betontanks) und dann anschließend für kurze Zeit in gebrauchten Barriques. Das Ergebnis ist ein glänzend apricotfarbener Sancerre-Rosé. Er duftet angenehm frisch und gletschrig kühl aus dem Glas. Man findet etwas Himbeeren, auch Johannisbeeren. Insgesamt bleibt der Rosé aber eher zurückhaltend, um sich dann ganz am Gaumen zu entfalten. Denn hier zeigt er sich aromatisch und kraftvoll. Reife Pampelmusen, eingelegte Herzkirschen und Himbeeren bilden den Fruchtdreiklang neben einem Hauch Anis, dabei von wunderbar seidiger Textur. Das ist ein durchaus seriöser, tiefgründiger Rosé (die Pool-Partys sollen andere übernehmen), der viel vom Terroir Sancerres widerspiegelt und dabei als genialer Essensbegleiter für Frühlingssalate (natürlich mit Crottin de Chavignol, dem Ziegenweichkäse aus demselben Ort), leichte Fischgerichte oder Ratatouille-Tartes.

