

„Intens“ Rosat Brut Nature Corpinnat, rosado

Region	Corpinnat
Erzeuger	Recaredo - Corpinnat
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	SCO010217

Macht seinem Namen alle Ehre: wunderbar intensiver „espumoso“!

Wie bei mittlerweile allen Weinen von Recaredo ist die „Hispanifizierung“ oder „Entfranzösisierung“ der Bestandteile der jeweiligen Cuvées entscheidend fortgeschritten bzw. abgeschlossen. Der roséfarbene „Intens“ muss seit dem 2014er-Jahrgang auf jegliche Pinot-Noir-Gabe verzichten, da Recaredo damals sämtliche Burgunder-Reben ausreißen und durch andere, in jedem Fall historische oder zumindest „testimoniale“ Rebsorten ersetzen ließ. Wie schon im Vorjahr machte es dem Winzer ein vergleichsweise warmes Jahr (ein ziemlich launischer, vor allem im Juni ziemlich heißer und trockener Sommer, der immerhin von Frühjahrs- und Herbstregen flankiert wurde) nicht eben einfach. Doch der Cuvée aus 87% Monastrell und 13% Garnacha scheint das nichts anhaben zu können, denn der „Intens“ macht seinem Namen in mehrfacher Hinsicht alle Ehre! Im ersten Augenblick (und den folgenden auch) gibt sich Recaredos Rosé geradezu kompromisslos: ungeheuer dicht, dabei enorm energetisch, würzig bis fast Umami. Unter dem rezenten Hefeschleier dann rote Äpfel, rote Johannisbeeren, Kräuternoten und eine fast „fleischige“, leicht pfeffrige Anmutung. Am Gaumen nun mehr dunkle Beerenfrucht (neben Schwarzjohannisbeeren auch Brom- und Blaubeeren), die allerdings von einer gewissen Herbheit „illuminert“ werden – Orangenesten und eine hübsches Quantum saftiger Pink Grapefruit mit entsprechend animierendem Bitter. Mit etwas mehr Luft verschiebt sich das aromatische Geschehen Würze hin, auch wenn sich die Jugendlichkeit des „Intens“ immer wieder eine bei aller Frucht knochentrockene, dabei im besten Sinne „saftige“ Bahn bricht. Als Apéritif ist dieses Corpinnat-Faszinosum möglicherweise (noch) zu kraftvoll, brilliert aber sicherlich als Speisenbegleiter in fast jeder Umgebung – BBQ versteht sich von selbst, aber auch kompliziertere asiatische Gerichte, etwa Phô,



Kontrollstelle: ES-ECO-019-CT



Trinkempfehlung: Ab sofort, ideal wohl ab 2022, dann bis 2026+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333