

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



„Le Mas“ Languedoc, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Pierre Clavel - Coteaux du Languedoc
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA010420

„Le Mas ist unsere Einstiegs-Cuvée“, sagt Pierre Clavel, „die Art von Wein, die man mit Freunden trinkt, während man für sie kocht.“

Es gibt Weine, die finden sich seit mehr als einem Jahrzehnt in unserem Programm, und sie sind so beliebt wie im ersten Jahr. Dazu gehört „Le Mas“ von Estelle und Pierre Clavel. Diese Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan, die rund sechs Monate lang im Beton-Cuve vergoren wird, macht einfach immer Lust und Laune. Es ist die Einstiegs-cuvée der Clavels, und was für eine! Für die Clavels ist es „die Art von Wein, die man mit Freunden trinkt, während man sie bekocht. Ein wunderbarer Durstlöscher.“ Der Wein ist „der perfekte Ersatz für Sekt oder Weißwein bei diejenigen, die Rotwein bevorzugen. Er passt hervorragend zu einer leichten Mahlzeit wie einem Salat aus Tomaten und Ziegenkäse, kleinem gefüllten Gemüse oder einfach zu einer traditionellen neapolitanischen Pizza.“ So weit Pierre Clavel, und wir können uns da nur anschließen. Der Wein schmeckt kalt genauso wie bei Zimmertemperatur, im Weinglas ebenso wie im einfachen Wasserglas. Es ist der nonchalante Ausdruck eines typischen Languedoc-Weines voller Wärme, Frucht, Würze und Sinnlichkeit. Im Auftakt denkt man hier an eingelegte Kirschen, Brombeeren und ein wenig frische Hefe, an Garrigue und Waldboden. Trinkt man ihn, schmeichelt er dem Gaumen, hat aber trotzdem eine angenehme Griffigkeit und ein leichtes Tannin, Noten von dunkler Frucht und von ein wenig schwarzer Oliventapenade, von Trockenkräutern und einem Hauch dunklen Tabaks. Das macht glücklich – wir versprechen es!



Kontrollstelle: FR-BIO-01