

## „À Fleur de Pampre“ Côtes-du-Rhône Villages Visan, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine La Florane - Rhône Süd
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS120120

### Der Geschmack des Südens: fruchtig, raffiniert und seidig!

Toller Côtes du Rhône für jeden Tag. Frisch, kühl, fruchtig und feinst texturiert sorgt der „À Fleur de Pampre“ für unkompliziertes und doch anspruchsvolles Weinvergnügen! Auf rund 300 Metern Höhe stehen die über 30-jährigen Reben in Visan, die sich alle freuen dürfen, in diese feine Cuvée einzugehen. Grenache, Syrah, Cinsault und Carignan prägen Adrien Fabres genialen Alltagswein, der mit seiner fleischigen Art und saftigen Frucht einfach grenzenlose Trinkfreude verspricht. Er duftet verführerisch nach reifen Sauerkirschen, wilden Kräutern der Garrigue und saftigen Brombeeren. Im Mund ist er einfach süßhaft gut, macht mit dem ersten Schluck bereits Riesenfreude. Das liegt an der schonenden Vinifikation und dem neutralen Ausbau ohne Holz. Das ist ein Muntermacher, der mit seiner fleischigen Textur und den weichen, so fein polierten Tanninen von Anfang an seinen Füllungspuren reinen Trinkspaß vermittelt. Am Gaumen nimmt uns die dunkle Frucht in Empfang, leitet weiter zur charmant würzigen Aromatik, die von blauen Beeren verfeinert wird. 2020 kommt die herrliche Reife der Trauben bestens zur Geltung, die dank der Höhenlagen, aus denen der Wein gewonnen wurde, keine Spur von marmeladiger Frucht verströmt, sondern eine kühle, aber saftige Stilistik erklingen lässt. Was für ein verführerischer, bezaubernder und sympathischer Côtes-du-Rhône! Je länger er Luft „zieht“, desto intensiver, hedonistischer wird er. Hier dunkle Würze und Mineralität, dort eine sagenhaft fleischige Frucht, die (fast) unerwartet fein, elegant und kühl ausfällt. Ein Glücksfall von einem Alltagswein



Kontrollstelle: FR-BIO-01



und bester Beweis, dass guter Wein auch richtig günstig sein kann, zumal, wenn er wie hier, ein Qualitätsversprechen ist. Seit dem Jahrgang 2018 außerdem auch bio-zertifiziert.

Trinkempfehlung: Perfekt zu Schmorgerichten, Pasta oder Ratatouille. Ab sofort und bis leicht 2024 ein Genuss.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	19 mg/l
Restzucker	2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	41 mg/l
Gesamtsäure	5.2 g/l	Analysedatum	28.01.2022

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN33

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