

„Aix“ Coteaux d’Aix-en-Provence, rosé

| | |
|---------------|------------------------------------|
| Region | Provence |
| Erzeuger | Maison Saint Aix - Aix-en-Provence |
| Alkoholgehalt | 13 % vol. |
| Rebsorte(n) | Cinsaut, Grenache, Syrah |
| Bestell-Nr. | FPR040121 |

Aix – la vie en rosé und absoluter Kultsstoff!

Was für ein Katapultstart unseres Kleinods in die Herzen der Weingenießer. Denn was ist das für ein Rosé, ... der in rund 25 Länder exportiert wird und den man auf der Sonnenterrasse eines Ski Resorts in Aspen genauso gerne trinkt wie im Blue Marlin Beach Club in Dubai oder im Blue Buddah Beach Club im belgischen Nobelbadeort Knokke? ... der von Sommeliers im Ritz-Carlton auf Aruba in der Karibik ebenso empfohlen wird wie im mondänen Raffles Hotel in London und im Grand Hotel Den Haag? ... den man in der Brasserie Bordelaise in Bordeaux ebenso serviert wie in französischen Restaurants in Hongkong und in Strandclubs an der Côte d’Azur? ... den Gäste und Besucher auf Kunstmessen in Amsterdam und beim spanischen Fußballcup, der Copa del Rey ebenso gerne genießen wie beim Yachting Festival in Cannes, bei der Ibiza Regatta, auf der New York Fashion Week und bei den Dinner-Partys rund um die 24 Stunden von Le Mans oder den Grand Prix von Monaco? ... der in Michelin-Sterne-Restaurants als perfekter Essensbegleiter zu leichten Salaten, gegrilltem Fisch, Austern, Hummer, hellem Fleisch und Asia-Küche empfohlen wird, aber uns allen(!) ebenso gut beim Sonntags-Lunch zuhause schmeckt, an lauen Sommerabenden und beim Gartenfest mit Freunden. Nicht umsonst hat Eric für seinen „Aix“ das Motto „Great Rosé – Great Places“ gewählt. Sein Wunsch ist es, dass die Menschen schöne, erfreuliche, bewegende, ruhige, sinnliche, oder auch aufregende Momente des Lebens mit seinem Rosé noch intensiver genießen. Mit dem „Aix“, einer Cuvée aus 60 % Grenache und je 20 % Syrah bzw. Cinsault (zwischen dem 14. September und 9. Oktober 2021 gelesen, allesamt für die Vinifikation entrappt), ist ihm das Kunststück gelungen, typisch französisches Savoir-vivre, Leichtigkeit und Unbeschwertheit sowie höchste Qualität in einem wunderbar zugänglichen, gleichzeitig höchst seriösen Rosé zu verbinden: so viel feine leckere Frucht, eine knackige Frische und eine appetitliche, einladende Farbe (ein helles, zwischen Lachs und roter Zwiebelschale changierendes, strahlendes Rosé) – dieser elegante, delikate Tropfen zeigt eine traumhafte Balance zwischen knackiger Säure und feiner Fruchtaromatik (Erdbeeren, Himbeeren mit zart laktischer Komponente, dazu leicht säuerliche Kirschen, Melonen und eine Spur



Pfirsich), floralen Noten (eine hauchfeine Melange von Flieder und Orangenblüten) und provenzalischen Kräutern. Er ist mineralisch, geradezu vibrierend, er offenbart den Geschmack des Sommers, den Duft der Provence, Farbe und Licht des Südens! Dieser absolut himmlische „Aix“ ist einfach einer der schönsten Rosés der Provence, wenn nicht gar Frankreichs: delikat, nobel und verführerisch süffig! Gaumen Geist und werden erfrischt, ein Glas führt in Windeseile zum nächsten, dieser Rosé scheint an lauen Sommerabenden fast schon im Glas zu verdunsten. Zwischen dieser Qualität und 99 % aller Super- und sonstigen -markt-Rosés liegen nicht Welten, sondern Galaxien! Gönnen Sie sich etwas mehr la vie en rosé! Und natürlich: santé! Ein kleines PS (für große Momente): Wie in der Provence nicht nur üblich, sondern fast schon Pflicht, auf jeden Fall beste Tradition, bietet Monsieur Kurver seinen fantastischen „Aix“ auch in sommersonnenbereiten, partytauglichen „Ich-liebe-meine-wunderbaren-Gäste-Formaten“ an. Neben der, wie gesagt, verdunstungsgefährdeten 0,7-Liter-Flasche, können Sie den Rosé selbstverständlich auch in 1,5-, 3-, 6- und 15-Liter-Gebinden ordern: auf

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