

VdP du Gard, rosé

Region	Languedoc
Erzeuger	Roc d'Anglade - Languedoc
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FLA140121

Rosé von einer einzigartigen Komplexität!

„Einer der besten Rosé Frankreichs, ein anspruchsvoller Durstlöcher“ urteilte Frankreichs renommiertester Weinführer „Les Meilleurs Vins de France“ über einen Vorgängerjahrgang. Worte, die für sich sprechen und die in Sachen Aktualität überhaupt nichts eingebüßt haben. Und das hat sich nicht nur unter unseren Kunden herumgesprochen. So jagen weltweit viele Weinliebhaber Jahr für Jahr diesem Elixier mit großer Leidenschaft hinterher, wenn es wieder einige dieser raren Flaschen zu ergattern gibt. Hand aufs Herz: Auch wir kämpfen um jede Flasche, die uns Rémy zuteilen kann. Glücklicherweise gibt es in dieser Hinsicht gute Nachrichten: Rémy und seine Frau Martine konnten letztes Jahr neue Rebflächen erwerben, deren Trauben in diesen Rosé eingegangen sind. Da diese Weinberge nicht biologisch bewirtschaftet wurden, hat der Rosé zunächst seine Bio-Zertifizierung verloren, und auch die Rebsortenzusammensetzung hat sich geändert (60% Grenache, 40% Mourvèdre). Unverändert bleibt jedoch die Kellerarbeit: direktes Pressen, Vinifizierung und halbjähriger Ausbau auf der Feinhefe erfolgen in Edelstahl tanks mit dem Ziel, einen sehr klaren, feingliedrigen und dennoch aromatischen Rosé auf die Flasche zu bringen. Wie immer handelt es sich bei diesem Pédréno'schen VdP du Gard um einen höchst anspruchsvollen vin de garde, der in aller seiner Finesse und Vielschichtigkeit erst so richtig aufblüht, wenn die allermeisten Rosés und Roséchen der Saison längst wie ein Komet im verglüht sind. Kein Wunder, weisen die Reben, die auf Lehm-, Kiesel- und Kalksteinböden gedeihen, hier doch im Schnitt ein Alter von rund 20 Jahren auf und liefern einen Ertrag von knapp 20 hl/ha – so wie viele Grand Crus aus Burgund auch! Rémys Rosé erinnert uns in seiner Tiefe und Struktur an die hochwertigen, ähnlich gesuchten und raren Rosés von Domaine Tempier aus Bandol. Dieser eher blasse Rosé mit pastellorangenen Reflexen steht klar und strahlend im Glas. Die feine und delikate Nase betört mit blumigen und fruchtigen Noten von Clementinen und Grapefruit. Am Gaumen bleibt er den Duftindrücken treu, wobei die Zitrusaromen sowohl im Auftakt als auch in der Mitte des Mundes zum Ausdruck kommen in einer Melange aus Frische, Spannung und dezenter Vollmundigkeit. Im Abgang



Kontrollstelle: FR-BIO-01



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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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

blitzen dann Noten von Johannisbeeren, Sauerkirschen und kleinen säuerlichen Früchten mit einem schönen

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: DEUTDE33HAN33

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