

## „Clés en main“ Vin de France, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Deux Clés - Corbières
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FLA290121

### Adieu Syrah, bonjour Piquepoul Noir – die Cuvée mag sich geändert haben, aber Frische, Frucht und Trinkfreude sind da

Wenn wir Ihnen einen Favoriten unter den frisch und fruchtig ausgebauten Rotweinen des französischen Südens nennen sollen, dann gehört der „Clés en main“ ganz sicher zur engsten Auswahl. Die Cuvée (was 2019 noch eine Kombination von Carignan und Syrah war, besteht nun zu gleichen Teilen aus Grenache und Piquepoul Noir – der 2020er fiel aufgrund von Ertragsverlusten jenseits der 50 % aus, für den 2021er kauften Gaëlle und Florian Richter bei befreundeten Winzern erstklassiges Traubenmaterial zu, die das junge Önologenehepaar auf ihrer Domaine des Deux Clés vinifizieren, ist ein Prachtstück! Denn am „Clés en main“, für den die Trauben vergleichsweise früh gelesen werden (was den Alkohol zügelt und der Frische förderlich ist), stimmt einfach alles. Und um dem Wein zu noch mehr Frucht und Frische zu verhelfen, wird ein Teil der Trauben entrappt und schichtweise mit Ganztrauben (vendange entière) eingemaischt, wobei die beiden Rebsorten getrennt spontanvergären. Die Extraktion erfolgt dann sehr schonend durch Überschwallen, was jedoch nur einmal am Tag (und auch nur für knappe fünf Minuten) getan wird, um auch den Tanninanteil niedrig zu halten. Nach zwölf Tagen wird die Maische abgepresst und der Saft der beiden Rebsorten verschnitten und im Edelstahltank ausgebaut. Wie alle anderen Weine von Deux Clés auch wird dieser weder filtriert noch geschönt. Und dennoch oder gerade deswegen ist dieser „einfache Rote“ hinreißend schön, offen, einladend und bietet Trinkvergnügen pur. Wie er das macht? Mit einer herrlich saftigen



dunkelroten bis violetten Frucht von Brombeeren und Süßkirschen, Kräutern und Noten von Unterholz und Stein sowie von ein wenig Schlehe. Den richtigen Kick gibt es am Gaumen, wenn der spontan vergorene und im Edelstahl ausgebaute Rotwein seidig und sinnlich, frisch und klar mit präziser Säure und feinsten Süßholz über die Zunge rinnt. Das ist so schön dunkelfruchtig mit einer ganz leichten herben Note, mit einem Grip, der Lust und Laune macht, und mit einem Biss wie in saftige Sauerkirschen. Das ist unkomplizierter Trinkspaß mit Anspruch und Potenzial – ein Wein, der jedem Freude machen dürfte, den wir kennen. Einfach auf den Tisch stellen und genießen!

Trinkempfehlung: Der Wein ist jetzt mit Genuss zu trinken und zeigt deutlich Primärfrucht. Seinen Höhepunkt dürfte er 2024

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](mailto:info@pinard.de)

<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: DEUTDE33HAN30

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

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