

„Le Mas“ Languedoc, rouge (2021)

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Pierre Clavel - Languedoc
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FLA010421

Wir sind's zufrieden: „Les Mas“ – (Küchen-)Klassiker und Universalist

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 Durstlöcher.“ 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.“ Das sagt zumindest Pierre Clavel, und der muss es ja wissen! Der Wein schmeckt gut gekühlt ganz hervorragend, bei (wie auch immer gearteter) Zimmertemperatur (die Küche ist voll, der Ofen in Betrieb, auf dem Herd schmurgelt ein Ragout) ebenfalls, aus dem mundgeblasenen Weinglas ebenso wie aus dem einfachen „verre de bistrot“ oder „gobelet“. Es ist der nonchalante Ausdruck eines typischen Languedoc-Weines voller Wärme, Frucht, Würze und Sinnlichkeit. Rosmarin, Thymian, Garrigue, weißer Pfeffer und Beerennoten im Duft, im Anrunk dann eingelegte Kirschen, Johannisbeeren – am Gaumen alles ungemein angenehm und einnehmend, aber nicht „bloß einfach“, zumal da eine hübsche Griffigkeit und dezente, dabei anregende Tannine (sechs Monate Ausbau im Beton-cuve wirken hier Wunder!) Tiefe und Struktur verleihen. Im



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Nachhall noch mehr dunkle Frucht , ein wenig Oliventapenade sowie eine sehr schöne Melange von Trockenkräutern, Gewürzen (delikat zitrische Koriandersaat, Kumin – leicht animalisch – und wieder Pfeffer) sowie einem Hauch Virginia-Tabak (hell, zitrisch). Da stellt sich mindestens große Zufriedenheit ein, vielleicht auch ein wenig südfranzösisch angehauchte (Glück-)Seligkeit – versprochen!

Ab sofort und bis 2025+.

Allergene

Sulfite

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: DEUTDE33HAN

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