

## Domaine de Blanquefort, „présenté par Carolin & H.O.“ Côtes de Provence, rosé

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Weingut Battenfeld-Spanier - Rheinhessen
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Cinsaut, Grenache, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FRS300121

### Wenn rheinhessisches Augenmaß, französisches Savoir-vivre und provençalische Aromen zusammenfinden...

Cristina und Benoît Tari sowie Carolin und Hans Oliver Spanier-Gillot haben sich vor rund zwei Jahren in Bordeaux kennengelernt. Man saß an einer langen Tafel auf einem der „Grand Cru Classé“-Weingüter zusammen, kam ins Gespräch, sprach über Carolins französische Wurzeln, ihre Liebe zu Südfrankreich und zum Rosé des Südens. Schnell war ein Treffen auf der Domaine de Blanquefort in Besse-sur-Issole, Département Var, ausgemacht. Als die beiden vor Ort eintrafen, waren Carolin und Hans Oliver direkt fasziniert von den alten Reben, die teilweise aus den 1950ern, teilweise aus den 1930ern stammen und zu den ältesten der Region gehören. Auch die hügelige Gegend, in der selbst im Hochsommer stets ein leichter Wind weht und wo es nachts richtig abkühlt, versprachen große Qualität. Hinzu kommen die tiefgründigen Böden, die die hohen Niederschlagsmengen der Winter hervorragend speichern können, so dass es im Sommer keinen Trockenstress gibt.

Lehmig-sandig sind sie in der Ebene und tonige in den Hügeln, wo Cinsaut, Carignan, Grenache und Mourvèdre ihrer Heimat gefunden haben. Schnell reifte eine Idee, die zwar außergewöhnlich war, aber naheliegend, trinken Carolin und H.O. doch ausgesprochen gerne diese Art von Rosé, die man in Deutschland so einfach nicht erzeugen kann. Warum also nicht dafür sorgen, dass man das Besondere der Provence mit rheinhessischem Augenmaß verbindet, wie H.O. es nennt? Selbst ist der Mann und tatkräftig. Und die Taris? Die sind sofort darauf eingestiegen und haben dieses besondere Projekt möglich gemacht. Den Auftakt der Kooperation



bildet nun der „Rosé Domaine de Blanquefort présentée par Carolin & Oliver“ von 2021. Der korallfarbene „Rosé“ duftet nach getrockneten Kräutern der Provence, zerstoßenem Kalk und Früchten wie Grapefruits, Berberitzen, Sauerkirschen und einem Hauch von Rhabarber. Am Gaumen wirkt er finessenreich und frisch mit einer elektrisierenden Mineralität, herben Kräuternoten und säurebetonten Fruchtnoten, etwa Graphit und Gestein. Das ist Provence pur! Man kann gar nicht anders, als sich Feigen mit Ziegenfrischkäse und Lavendel dazu zu wünschen, eine Fischsuppe oder eine pissaladière.

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 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)

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