

„Capitelles Rosés“ Costières de Nîmes, rosé (2020)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Mourgues du Grès - Côtiers de Nîmes
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Mourvèdre, Grenache
Bestell-Nr.	FRS050220

Ein Jahr im Eichenfass gereift: der kräftige, biodynamische Rosé mit toller Tiefe!

In einer Zeit, in der es für beinahe jeden Genuss-Anlass auch einen passenden Rosé-Wein gibt, ist es umso wichtiger zu differenzieren, was genau wir zu welchem Zweck im Glas haben. Daher an dieser Stelle der klare Hinweis: Freunde blasser, kristallklarer Rosés à la Swimmingpool oder Privatyacht an der Côte d'Azur werden von diesem „Capitelle“ aus dem Château Morgues du Grès zwischen Nîmes und Arles vermutlich ebenso enttäuscht sein wie der Fan-Club weicher, bonbonfarbener Lillifee- oder Hello-Kitty-Rosés. Denn bei diesem seriösen, zwiebelschalfarbenen Wein mit kupfernen Reflexen haben wir es mit einem kräftigen, garantiert kitschfreien Ganzjahres-Rosé zu tun, der vorzugsweise ein hervorragendes Mahl begleiten sollte. Er ist nicht allein auf primäre Fruchtnoten ausgerichtet, sondern hat auch geschmackliche Tiefe und setzt ganz auf Straffheit und Struktur. Die Guts-Besitzer François und Anne Collard gehen das Wagnis ein, diesen nach der Saignée-Methode bereiteten Rosé („Rosé de Saignée“) ohne Schwefelzusatz ein ganzes Jahr lang in 500-Liter-Eichenfässern auszubauen, wodurch er zwar wunderbar an Fülle und Komplexität gewinnt, aber auch ein wenig von der Frische einbüßt, die wir von den meisten Rosés gewohnt sind. (Erst eine geringe Schwefel-Beigabe bei der Abfüllung sorgt für die nötige Stabilität.) Die biodynamisch angebauten, von Hand gelesenen Mourvèdre- und Grenache-Trauben offenbaren herrliche Fruchtaromen: In der Nase frische Himbeeren und Kirschen, Noten von Orangen und saftigen Pfirsichen, kandierten Birnen und einer Spur Honig, unterlegt



Kontrollstelle: FR-BIO-01



durch leichte Toast-Noten. Vollmundig und schön ausgewogen am Gaumen, mit nachhaltiger Garrigue-Würze und subtiler Mineralität. Ein eleganter, vielschichtiger und finessenreicher Rosé, der im langen Finale mit animierenden, speicheltreibenden Bitterstoffen spielt. Und dessen dezenter Holzton ihm eine gute Dichte und subtile Tiefe gibt.

Ab sofort und bis 2025.

Allergene	Sulfite
Restzucker	0,8 g/l
Gesamtsäure	3,4 g/l

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