

„Sur Grains“ Rivesaltes Grenat Vin Doux Naturel, rouge (2021)

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Boudau - Roussillon
Alkoholgehalt	15,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRO030421

Schokoladendesserts? Roter „VDN“!

Géraldine führt in vierter Generation die Domaine Boudau und hält mit ihrem „Sur Grains“ Rivesaltes Grenat, einem sogenannten „vin doux naturel“ eine Familientradition aufrecht, denn schon Hyppolyte Boudau, der das Weingut vor nun 100 Jahren gründete, widmete sich mit Hingabe (und großem Erfolg!) diesen wunderbaren Likörweinen. Wir können also zu Recht von einem Klassiker reden, zumal dieser „VDN“ beim „Concours Saint-Bacchus“ bereits den ersten Platz erreicht hat und damit zum besten Wein der Appellation Rivesaltes gekürt wurde. Und auch in gastronomischer Hinsicht ist der „Sur Grains“ einfach fantastisch – ob als herrlich fruchtsüßer Begleiter zu noch warmem Schokoladenkuchen (mit und ohne schmelzendes Herz) und eingelegten Schattenmorellen, zu Nougat-Krokant-Mousse mit Brombeerkompott oder mille-feuille mit Minzcrème und Bitterschokolade), als „Käseplattenuniversalist“ zum Apéritif mit Honigmelone und rohem Schinken oder einfach solo genossen zur Entspannung an kühlen Abenden (oder gut gekühlt in lauen Frühlings- und Sommernächten) – der Fantasie sind, je nach Geschmack und persönlicher Neigung, keine Grenzen gesetzt! Praktischerweise hält sich diese ungemein preiswerte Alternative zu wesentlich teureren Portweinen geöffnet mühelos zwei bis drei Wochen (und in bester Verfassung) im Kühlschrank. Der aus 100 % Grenache-Noir-Trauben vinifizierte Likörwein der AOP Rivesaltes mit dem Zusatz „Grenat“ (ein Hinweis auf die Sortenreinheit) liegt tiefrot im Glas und duftet wie feinsten Vintage-Port, nur etwas süßlicher: Feinste Konfitüren wie sie Christine



Ferber in ihrer Wunderküche in Niedermorschwihr nicht besser gelängen. Am Gaumen dann reife Kirschen, etwas Zimt und Nelke, die Grenachefrucht offenbart eine fast rauchige Süße, der trotz aller „Herbstlichkeit“ und einer zarten Säureader durchzogen ist. Man nippt sich ganz wunderbar ein, so ein „Likör“ ist bei aller aromatischen Komplexität wunderbar zugänglich und „erschließt“ sich quasi „im Schlaf“ und das sofort! Jetzt auch deutliche Kakaonoten (sehr dunkel, sehr edel) in Kombination mit Waldbeeren und einem Hauch Orangenschale, die sich auch im Abgang erahnen lässt, der sich saftig-rauchig-süß und endlos lang gestaltet.

Ab sofort und bis nach 2042, aber im Grunde so lange Sie wollen! Unsere grenzüberschreitende Lieblingskombination: Schwarzwälder Kirschtorte oder Nürnberger Lebkuchen!

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

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: DEUTDE33HAN

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