

„Palmina Rosé“ IGT Toscana, rosato (2022)

Region	Toscana
Erzeuger	Riecine - Toscana
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IT0040422

Terrassen-Rosé war gestern: Der Trend geht zum (erstklassigen) Ganzjahres-Rosé!

Roséweine sind in den letzten Jahren immer beliebter geworden – vor allem in der warmen Jahreszeit. Allerdings gibt es ein paar wenige Rosés, deren Aromatik so faszinierend ist, dass wir ihren Genuss nicht auf die Frühjahrs- und Sommer-Monate beschränken mögen. (Damit geschähe dem Herbst und dem Winter ein Unrecht.) Zu diesen seltenen Vertretern gehört der „Palmina“ aus dem Weingut Riecine: ein ernsthafter, intensiver Rosato mit einem eigenständigen, unkonventionellen Profil – fein, frisch und außergewöhnlich komplex. Kein Wunder, stammt „Palmina“ doch von 45 Jahre alten (!) Sangiovese-Rebstöcken, wird nur in homöopathischen, schnell verdunstenden (vulgo: im Nu ausverkauften) Mengen produziert und gilt weithin als ein äußerst gelungenes Beispiel für einen sortenreinen Rosé aus der Leitrebsorte der Toscana. Im Glas fällt zunächst der ungewöhnliche Farbton auf, der weder an Lachs noch an Beeren, sondern an einen allseits bekannten italienischen Apéritif-Likör erinnert. Im Gegensatz zu diesem ist dies jedoch ein anspruchsvolles, herausforderndes Getränk, das durch seine nachgerade burgundische Balance begeistert. Sein feines, vielschichtiges Bouquet duftet nach Rosenblättern, Sauerkirschen und Mandarinen, wobei eine zarte hefige Note den seriösen Charakter dieses Weins unterstreicht. Am Gaumen ist er trocken und mineralisch, mit einem Hauch von Maraschino-Kirsche und Zitrone. Der fruchtige Geschmack hat eine bezaubernd elegante Textur, saftig und erfrischend, mit einem sehr ansprechenden Abgang. Seine kräftige und doch seidige Struktur verleiht dem



Kontrollstelle: IT-BIO-006



„Palmina“ eine unaufdringliche Grandezza. Kein Zweifel ist möglich: Mit seiner würzig-frischen und fruchtmilden Aromatik sowie seiner zarthefigen Note zählt er zu den besten Roséweinen, die man in der Toskana finden kann. Ein charaktvoller Wein, der an lauen Abenden ideal zu Antipasti und Salaten, Gemüsegerichten, gegrilltem oder gebratenem Fisch passt. Und der glücklicherweise ebenso großen Genuss bereitet, wenn erste Herbstnebel übers Land ziehen.

Ab sofort und bis 2026.

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