



EINE FAMILIENGESCHICHTE

In unserer Familie beginnt und endet nichts ohne eine Mahlzeit. Jede Gelegenheit für ein gemeinsames Essen wird wahrgenommen, vom Frühstück bei der Weinlese bis zum Grillen im Weinberg mit unseren Besuchern.

Das unerschütterlichste unter diesen Treffen ist das „Mittwochessen um 12 Uhr 30“, die große Tradition bei den Großeltern, wo sich Kinder und Enkel um den Tisch versammeln, und zwar pünktlich!

MERCREDI 12H30 ROSÉ

Bez.: AOP Minervois CL.: 75 / 150 cl

Rebsorten: Syrah, Cinsault.

Boden: Auf den Weinbergen der „Balcons de l'Aude“, einem natürlichen Talkessel an der Montagne Noire, bringen unsere durch Sandstein und Lehmböden geprägten Terroirs die natürliche Vegetation der in unmittelbarer Nähe zu unseren Rebstöcken wachsenden Kräutern und Garrigue-Pflanzen zum Ausdruck sowie eine samtige Fülle, die für unser Terroir typisch ist.

Weinbereitung: Nächtliche Weinlese. Temperaturgesteuerte Gärung.

Weinprobe: Zartrosa Lachsfarbe. Zartes, feines Bukett, das nach der Belüftung blumige und fruchtige Noten entfaltet, Banane, weißfleischige Früchte, Zitrusfrüchte: Pampelmuse, Mandarine. Der erste Eindruck am Gaumen ist sanft und geht dann über zu einer leichten, erfrischenden Note.

Passend zum Wein: Dieser Wein, der gerne zu einem geselligen Aperitif serviert wird, passt hervorragend zu allen Wurstsorten, hellem Fleisch und Gemüse à la Plancha. Fleisch-Fisch-Gerichte wie Paella oder Gourmet-Salate und Gaspacho...

Bei 11°C an einem schattigen Plätzchen servieren.



Agriculture France
FR-BIO-20

SAS DOMAINE PUJOL

8 bis avenue de l'Europe 11 800 SAINT-FRICHOUX | T : 04 68 78 15 30 | E : info@domainepujol.com | www.domainepujol.com

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Genuss ist stets maßvoll.