



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2021er Château de Pampelonne Rosé

### Château de Pampelonne Provence

<b>Artikelnummer</b>	242522-2021
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Säure</b>	3,4 g/l
<b>Farbe</b>	rosé
<b>Temperatur</b>	9°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite , Schwefeldioxid

<b>Anbaugebiet</b>	Provence
<b>Region</b>	Côtes de Provence Die Côtes de Provence liegt im Osten der Provence und umfasst ca. 20.000 ha Rebfläche. Die Rosés und Rotweine werden generell aus mindestens zwei Rebsorten produziert. Die Hauptrebsorten sind Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah und Tibouren. Sie müssen zu mindestens 70% in den Cuvées enthalten sein.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Bodenart</b>	Lehmiger Kalkstein mit Kies durchsetzt.
<b>Erzeuger</b>	Château de Pampelonne Ein Familienunternehmen, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Im 19. Jahrhundert, unter dem napoleonischen Regime, zur Zeit des Italienfeldzugs, arbeitete Jean-Antoine Falcon, ein 1772 geborener Vorfahre der Familie Gasquet, als Schatzmeister für die Regierung. Er wurde nach Saint-Tropez berufen und heiratete Marie-Madeleine Cauvin, Erbin einer alten lokalen Familie, die ihm als Mitgift ein Grundstück in Pampelonne mitbrachte, wo er eine "Villa" errichtete. Während des Zweiten Kaiserreichs ließ sein ältester Sohn Adrien das Château de Pampelonne in seinen heutigen Zustand versetzen. Als er 1869 starb, vermachte er das Anwesen seiner Frau Amance de Gasquet. Damals gab es noch keinen Anbau. Nach dem Ersten Weltkrieg, im Jahr 1920, beschloss die Familie Gasquet, auf zwei Hektar Weinberge zu pflanzen, die sich im Laufe der Zeit zu einer Fläche von 50 Hektar entwickelten.
<b>Beschreibung</b>	Leuchtendes Lachsrosa. Eleganter und intensiver Duft nach Himbeere, roten Früchten und Granatapfel, saftige und frische Struktur mit schöner Mineralität und Biss. Ein eleganter Rosé zum Solo-Genuss, aber auch zu Tisch!
<b>Empfehlung</b>	Gekühlt bei 9 Grad Celsius entweder solo oder zu würzigem Aufschnitt, herzhaften Vorspeisen, gebratenen oder gegrillten Meeresfischen, aber auch zu leichten Geflügelgerichten. Trinkempfehlung: Jung und frisch!

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

#### Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [support@schlumberger.de](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)