



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Fondrèche, Cuvée Natur, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS030108

Verzaubernde Provence und ein avantgardistischer Tropfen, der neue alte Wege zeigt: Welch sensationelle Qualität aus einer der landschaftlich reizvollsten Regionen Frankreichs mit ihrem großartigen Terroir brilliert hier UNGESCHWEFELT, UNFILTRIERT, UNGESCHÖNT (und selbstverständlich ohne Zusatzstoffe wie Enzyme oder Sulfite) im Glase: Betörende Natur pur! In der Farbe ein leuchtendes, intensives Violetrot mit schwarzen Reflexen, in der beglückten Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von frischen, wilden, dunklen Blaubeeren, Cassis und Brombeeren, einem faszinierenden Touch von frischen Trüffeln, Lakritz, Zedernholz, Tabak und schwarzem Pfeffer, Assoziationen an seine wild-lebendige, urwüchsige Heimat evozierend. Hinzu gesellen sich feinste balsamische Noten, die an Rosmarin, Salbei, Thymian und Eukalyptus erinnern, begleitet von einem ausgeprägt floralen Duft nach Veilchen, Lavendel und Rosenblüten. Bezaubernd die geniale Struktur auf der Zunge! Schwebend transparent breitet er sich aus im Mund, betört die Geschmacks-papillen mit seidig-cremiger Präsenz und wirkt duftig, elegant und fein in Trunk wie Anmut: Trinkanimierende 13 Volumenprozent Alkohol paaren sich mit einer intensiven Mineralität von erstklassigen Kalkböden am Fuße des mythischen Bergriesen Mont Ventoux! Daher wohl liebkost diese burgundisch feine Cuvée geradezu zärtlich die Zunge und betört mit ihren tiefgründigen Spuren reifer Beerenaromatik in den geschliffenen Tanninen: Ein grandioser Referenzwein seiner traumhaft schönen Appellation, der die Seele seiner provençalischen Land-schaft lebendig widerspiegelt, vinifiziert aus 50 % kühl-nobler Mourvèdre, 30 % würzig-wildem Syrah und 20 % seidig-feiner Grenache. Welch ungemein trinkanimierender und anregender Referenzwein des grandiosen Jahrgangs 2008 (in seiner Stilistik eine Spur feiner und frischer als der einen Wimpernschlag dichtere 07er in der Region des heiligen Berges der Provençalen), welche urwüchsige Cuvée, von der man auch mal die berühmte Flasche mehr trinken kann und am nächsten Morgen keinerlei Probleme im Magen oder Kopf bekommt, da die für den Wein verwendeten Träubchen liebevoll im Weinberg und Keller gepflegt und nicht in Frankensteins Monsterlabors atomisiert und danach wieder neu zusammengesetzt werden: Schnöde, moderne Weinwelt mit den Segnungen der modernen Agrarindustrie versus solch authentische Naturprodukte eines visionären Winzergenius! Eine traumhafte Trouvaille singulärer Stilistik, allen Liebhabern authentisch-traditioneller Tropfen wärmstens anempfohlen! Seinen attraktiven Preis mehr als wert!

