

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 AG · 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



Triennes, St. Auguste, VdP du Var rouge

Region: Provence
Erzeuger: Domaine de Triennes - Nans-les-Pins, Provence
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bestell-Nr.: FPR020408

Der Grand Vin der Domaine ist ein wahrer Grandseigneur, denn dieser immer erst nach einer gewissen Zeit der Flaschenreife frei gegebene Saint-Auguste demonstriert in Referenzqualität eine mit sensibler Könnerschaft vorgenommene Assemblage der besten Cabernet-, Syrah- und Merlotfässer. Und er macht in seiner großartigen Komplexität deutlich, dass Wein eigentlich das einzige Lebensmittel ist, das man als Elixier der Erde bezeichnen kann. Wenn die Reben ihre Wurzeln tief in den Boden ausstrecken, dann erst nehmen sie Mineralien und Spurenelemente auf, die dem einzelnen Wein seinen völlig eigenen Charakter schenken. Das aber geschieht nur, wenn der Mensch den Reben die Möglichkeit dazu eröffnet. Nur wenn Winzerpersönlichkeiten wie Jacques Seysses und Aubert de Villaine, dafür sorgen, dass der Boden lebendig genug ist und die Reben anleiten, in der Tiefe des Erdreichs zu suchen, wird der Wein zum Spiegel des einzigartigen Terroirs, auf dem seine Trauben behutsam gepflegt herangewachsen sind. Und welche großartige Vermählung gehen hier die Edelreben mit der ungezähmten „wilden“ Aromatik des französischen Südens ein! Dieser elegante, verführerische Wein erinnert in der verückenden Nase an berühmte Crus aus St. Émilion, die jedoch ein Vielfaches unserer Trouvaille kosten! denn er betört mit einer beerigen (schwarze Johannis- und Brombeeren!) und kirschigen Frucht sowie edlen Kräutern der Provence und brilliert mit einer feinsinnigen würzigen Mineralität und komplexen Aromenintensität. Am Gaumen bestens strukturiert infolge des 12-monatigen Ausbaus in gebrauchten Barriques nobler Provenienz, in dem im Vorjahr die Spitzenweine der Kult-Domaine Dujac gereift sind: ein vielschichtiger, feinst balancierter Wein mit einer komplexen Fülle und einem schmeichlerischen, zart tabakigen Finale und seidenen Tanninen! Ein Hochgenuss sowohl für die Liebhaber südfranzösischer Weine als auch, insbesondere wegen seiner formidablen Frische, vornehmer Bordelaiser Gewächse.

