



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

## ***Mourgues du Grès, Capitelles des Mourgues, rouge***

Region: *Südliche Rhône*  
Erzeuger: *Château Mourgues du Grès - Còstières de Nîmes*  
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*  
Rebsorten: *Carignan, Grenache, Syrah*  
Bestell-Nr.: *FRS050409*

*Vorbildlich gepflegte, sehr alte Syrah- und Grenachereben liefern die traumhaft gereiften Trauben für diese phantastische Spitzencuvée der Domaine. Dunkles Rubinrot in der Farbe, ein ungemein komplexer, konzentrierter Geschmackseindruck mit einer feinen Fruchtsüße und Anklängen an schwarze und rote Früchte (Cassis!), pralle schwarze Kirschen und Feigenkompott, zart verwoben mit dem süßen und edlen Duft von Grand Cru Schokolade, Lakritze, Wachholderbeeren, Kaffee, Leder, Tabak und Pfeffer. Über all diesen betörenden Ingredienzien schwebt der Duft nach Veilchen und Rosen. Eine himmlische Versuchung! Am Gaumen eine sehr schöne Struktur, feinst balanciert, konzentriert und kraftvoll, dabei herrlich cremig, mit zutiefst verführerischem Schmelz, dicht, tief und fleischig, tolle Frische, wohl schmeckende, feinkörnige Tannine, ungemein lang anhaltend und im Abgang von zart mineralischen und betörend schokoladigen Aromen begleitet. Ein großer nobler Wein, der mit höchstem sinnlichen Genuss verführt, ein Schmeichler der Sinne, aber mit Charakter, und ein großartiger Essensbegleiter zu Gerichten mit dunklem Fleisch, Wild und erdigen Komponenten wie leckeren Pilzen. Klasse-Rotwein zu einem unschlagbar günstigen Preis!*



*Robert M. Parker spricht begeistert vom „Hermitage des kleinen Mannes“ und vergab schon zurecht 92 Punkte („sensationeller Erfolg, schmeckt wie 2-3mal so teure Weine“). Wahrlich: Diese Preis-Genuss-Provokation verschiebt alle Qualitätsparameter, schlägt wesentlich teurere Châteauneuf-du-Pape mühelos aus dem Feld.*