

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



Les Cailloux, CdR „Cuvée Sommelongue” rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Les Cailloux - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS160209

„A sexy wine and a poor man’s Châteauneuf-du-Pape”, mit diesen Worten hat Parker diesen faszinierend leckeren, duftigen, eleganten Rotwein schon einmal geadelt. Welch traumhafte Cuvée aus 75% erstklassiger Grenachetrauben, dazu Syrah, Mourvèdre, Cinsault und Clairette – einer unserer beliebtesten Klassiker überhaupt! Der leicht süßliche, fein verwobene Duft, subtil geprägt von Waldhimbeeren, Sauerkirschen, Preiselbeeren, Lorbeer, Lakritze, schwarzen Oliven, Weihnachtsgewürzen und Kräutern der Garrigue fasziniert selbst Kenner, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegeewächse genießen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes cremiges und schmelziges Tannin, das die Zunge verwöhnt, sowie sein beeindruckender mineralisch-kräuterwürziger Nachhall heben ihn deutlich aus dem belanglosen Meer uniformer Rhône-Weine empor. Dieser herrliche Côtes du Rhône aus einem großen Jahrgang ist das genaue Gegenteil eines marmeladigen, überkonzentrierten Monsterweins, es dominieren vielmehr spielerische Eleganz und burgundische Finesse. Welch charaktvoller Trinkspaß für jeden Tag, das ist Individualität pur statt belangloser Uniformität! Dieses südfranzösische Weinvergnügen setzt souveräne Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss und hat weltweit keine Konkurrenz zu fürchten. Wohl die beste ‚Cuvée Sommelongue‘ aller Zeiten, eine traumhafte Qualität, die bei vielen anderen Gütern als wesentlich teurerer Châteauneuf-du-Pape-Wein vermarktet würde.



Wir lieben diesen urwüchsigen Côtes du Rhône so ehrlich und natürlich wild, wie er sich heute präsentiert. Wer ihn zarter und noch burgundischer vorzieht, sollte noch ein bis zwei Jahre mit dem Genuss warten. Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, notiert begeistert: „Dieser feine Wein trinkt sich mit einer solchen Freude und einer solch erfrischenden Leichtigkeit, dass ich, ohne Parker zu nahe treten zu wollen, eher sagen möchte, dies ist nicht der Châteauneuf des armen, sondern des klugen Mannes, denn derartige Weine zu finden und zu genießen in dieser Perfektion bereichern jeden Weinfreund um eine Trinkerfahrung, die genauso kostbar sein kann, wie der Genuss einer teuren Prestigecevée.“

PS: Der Sommelongue – das ist Tino Seiwerts Lieblings-CdR in 2009!