

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: DEUTDE33 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 Fayard, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux

Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS030204

Unser junger Freund Sébastien Vincenti hat im Jahrgang 2004 definitiv die besten Weine seiner Karriere gemacht □ und dies nach einer ganzen Abfolge von eindrucksvollen, die internationale Fachpresse wie Weinliebhaber gleichermaßen faszinierenden Vorgängerjahren. Aber worin liegen die Ursachen für diesen nochmaligen Qualitätssprung? Zum einen in den bisher in der gesamten Historie der südlichen Rhône einmaligen Erntebedingungen des Herbstes 2004 mit sehr warmen, trockenen Tagen und extrem kühlen Nächten: Die großen Temperaturunterschiede führen zu ungemein komplexen Aromen und einer sagenhaften Frische und Ausgewogenheit im fertigen Wein. Zum anderen sind Sébastiens Weinberge nach jahrelanger liebevoller Restaurierung in einem optimalen Zustand, selbst im exzellenten Terroir um den Mont Ventoux von singulärer Qualität, besten, aber wesentlich teureren Lagen aus Châteauneuf-du-Pape absolut ebenbürtig. Nur die Preise dieser weltweit gesuchten Weine sind weiterhin so unglaublich günstig wie in der Vergangenheit.

Sébastien's köstlicher Alltagswein □Fayard□ (eine herrliche Cuvée aus Syrah, Carignan und Mourvèdre), seit Jahren einer der meistverkauften Rotweine unseres gesamten Programms, ist so komplex, fruchtig und süffig wie nie zuvor. Ein tiefroter Wein mit vielschichtigen Aromen von Schwarzbeeren, reifen Kirschen, blauen Waldbeeren, weißem Pfeffer und tiefgründig mineralischen Anklängen. Dicht und füllig, dabei aber auch spielerisch leicht über die Zunge tänzelnd und lange anhaltend; der Gaumen wird betört von im Vergleich zu früher spürbar cremigeren, frischen Tanninen und einer finessenreichen Textur.

