

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: KRSAD55



## **Fondrèche, Cuvée Fayard, rouge**

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS030207

Unser junger Freund Sébastien Vincenti hatte in den grandiosen Zwillingenjahren 2005/6 die besten Weine seiner Karriere gemacht – und dies nach einer ganzen Abfolge von eindrucksvollen, die internationale Fachpresse wie Weinliebhaber gleichermaßen faszinierenden Vorgängerjahren. Doch die optimalen klimatischen Bedingungen in 2007 ergeben eine Qualität, die in seiner so konsumfreundlichen Preisklasse schlicht unerhört ist – mit ungemein komplexen Aromen und einer sagenhaften Frische und Ausgewogenheit im fertigen Wein. Zu dieser alles andere als alltäglichen Qualität trägt natürlich auch bei, dass sich Sébastiens Weinberge nach jahrelanger liebevoller Restaurierung in einem optimalen Zustand befinden, daher selbst im exzellenten Terroir um den Mont Ventoux von singulärer Qualität sind, besten, aber wesentlich teureren Lagen aus Châteauneuf-du-Pape absolut ebenbürtig. Nur die Preise von Sébastiens weltweit gesuchten Weinen sind weiterhin so unglaublich günstig wie in der Vergangenheit. Und unser köstlicher Alltagswein de luxe, die Cuvée „Fayard“ (eine herrliche Melange aus Grenache, Syrah, Carignan und Mourvèdre), seit Jahren einer der meistverkauften Rotweine unseres gesamten Programms, brilliert in 2007 in der Nase mit vielschichtigen Aromen von wilden Schwarzbeeren, reifen prallen Kirschen, blauen Waldbeeren, weißem Pfeffer und Anklängen von Thymian und Rosmarin. Am Gaumen dicht und füllig, dabei aber auch spielerisch leicht über die Zunge tänzelnd – kühle schwarze Beeren und noble Gewürze der Provence tanzen heißen Samba! Der gesamte Mundraum wird betört von im Vergleich zu früheren Jahrgängen nochmals spürbar cremigeren, frischeren Tanninen und einer finessenreichen Textur. Für meinen Geschmack, und da lehne ich mich bewusst aus dem Fenster, der beste Fayard aller Zeiten mit einer fabelhaften Frische, Feinheit und Finesse und der unwiderstehlichen Lust aufs nächste Glas!

