

## Fondrèche, Cuvée Fayard, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS030208

Der FEINSCMECKER feiert „11 Rotweine, bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die FEINSCHECKER-Favoriten aus ganz Europa“. Zu diesen derart euphorisch bewerteten Weinen gehört auch unser Bestseller „Fayard“. FEINSCHECKER: „Ein typischer Wein von der Rhône, überwiegend aus Grenache. Dunkle Früchte am Gaumen, dazu etwas florale Noten. Sanfte Tannine, samtig, gute Balance und feines Finale.“ Unser junger Freund Sébastien Vincenti unserer Kultdomaine Fondrèche vinifiziert Qualitäten, die in ihrer so konsumfreundlichen Preisklasse schlicht unerhört sind – mit ungemein komplexen Aromen und einer sagenhaften Frische und Ausgewogenheit im fertigen Wein. Was Parker zu einem enthusiastischen Urteil verleitet: „Superstar Estate – high quality as well as value-priced-wines! Diese Weine gehören in jeden Keller der Welt, außergewöhnliche Qualitäten, die alle meine Erwartungen übertroffen haben, zu Preisen, die das Bordelais erzittern lassen!“ 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 2008 in der Nase wiederum als höchst authentisches Gewächs vom Fuße des mythischen Bergriesen des Mont Ventoux, da Sébastien in diesem anspruchsvollen Jahrgang alle Partien der Spitzencuvée Nadal in diese geniale Basis cuvée hat einfließen lassen. So können wir Ihnen diesen exzellenten Nachfolger des vom FEINSCHECKER präsentierten 2007ers, der bei uns längst ausverkauft ist, nur wärmstens anempfehlen. In der betörenden Nase Noten von reifen Schwarzkirschen, wilden Schwarz- und blauen Waldbeeren, Thymian, Majoran, Oregano und Vollmilchschokolade. 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 cremigen, frischen Tanninen und einer finessenreichen Textur. Ein sanfter Riese, der mit einigen Wochen der Flaschenreife sich harmonisieren und daher bereits Ende des Jahres in Bestform zeigen wird. Welch Charakterwein mit einer wilden Ursprünglichkeit, ein wehmütiger Gruß aus dem Herzen der verzaubernden Provence, der stets Lust macht auf das nächste Glas und die nächste

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2014.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33330333

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333