

## Fondrèche, Cuvée Fayard, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine de Fondrèche - Mont Ventoux
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS030209

Der FEINSCMECKER feiert „11 Rotweine, bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die FEINSCHMECKER-Favoriten aus ganz Europa“. Zu diesen derart euphorisch bewerteten Weinen gehört auch unser Bestseller „Fayard“! Unser junger Freund Sébastien Vincenti vinifiziert wahrlich 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 2009, DEM Fabeljahrgang in allen klassischen Weinanbaugebieten Frankreichs und Deutschlands, mit einer betörenden Nase:



Welch expressive, verführerische Noten von reifen Schwarzkirschen, wilden Schwarz- und blauen Waldbeeren, Thymian, Majoran, Oregano und einem Blütenmeer im Frühling. Erotische Verführung pur! Am Gaumen dicht und füllig, dabei aber auch spielerisch leicht (Sébastien erntet seine Trauben NIE in einem überreifen Zustand, Marmelade mag er auf dem Baguette, aber nicht im Wein) 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. 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 Reise in eine traumhafte Naturlandschaft! Parker: „The 2009 Cotes du Ventoux Fayard is outstanding“! 90 Punkte!

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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD555