

## Fondrèche, Cuvée Carles Nadal, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine de Fondrèche - Mont Ventoux
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS030307

92 Parker-Punkte! Welch schallende Ohrfeige für so unendlich viele überteuerte Châteauneufs: Der Preis ist schlichtweg atemberaubend günstig! Châteauneuf-du-Pape, werte Kunden, ist nichts anderes als ein „geadelter“ Côtes du Rhône, DER Grand Cru der Rhône sozusagen. Doch das bedeutet auch, dass auf vergleichbar guten Terroirs in der Umgebung dieses Epizentrums von begnadeten Winzern ebenfalls aristokratische Weine erzeugt werden können – Sébastien Vincenti tut genau das, zu einem Bruchteil der in Châteauneuf verlangten Preise. Einen seiner raren Edelsteine können wir Ihnen heute mit großer Freude anbieten. Zahlreiche Vorbestellungen treuer Stammkunden für jeden Jahrgang zeigen, wie sehr Sie, liebe Kunden, stets aufs Neue mit Spannung und großer Vorfreude auf diesen exzellenten Wein warten: Die betörende Cuvée Carles Nadal, ein qualitativ wie ein Fanal aus dem Meer belangloser Rhôneweinen herausragender und einer der preiswertesten Weine der südlichen Rhône, wird extrem schonend und ohne jegliche kellertechnische Eingriffe (natürlich auch ungeschönt und unfiltriert) aus kleinbeerigen Trauben uralter Syrah-, Mourvèdre- und Grenachereben vinifiziert, die einen zutiefst dunkelroten, fast schwarzen, höchst authentischen Wein voll sinnlicher süßlicher Frucht und einem Touch ungebändigter Wildheit ergeben. In der betörenden Nase faszinierende Anklänge an schwarze Waldbeeren, Kräuter der Provence, Süßkirschen, weißen Pfeffer und Lavendel. Die Zunge ist verzückt von der schmelzigen, komplexen Frucht, der phantastischen Struktur und der



trinkanimierenden Säure – Welch fabelhafter Nadal in einer Kunstfertigkeit wie nie zuvor. Durch den sensiblen Ausbau der traumhaft reifen Syrahtrauben in neuen Barriques mit ungemein saftigen, cremigen Tanninen versehen, die den Wein bereits ab sofort mit großem Vergnügen genießen lassen. Es gibt nicht viele Châteauneufweine, von den teuren Prestigegewächsen der absoluten Spitzendomainen abgesehen, die dieser Preissensation das Wasser reichen können! Herzlichen Glückwunsch Sébastien zu dieser phantastischen Leistung!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2010 bis nach 2015.

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)

<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: DEUTDEDB595

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

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