

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Fondrèche, Cuvée Carles Nadal, rouge

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux*
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*
Rebsorten: *Grenache, Mourvèdre, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS030310*

Welch schallende Ohrfeige für so unendlich viele überteuerte Châteauneufs: DAS Schnäppchen des Jahres von der südlichen Rhône, „zu einem UNGLAUBLICH GÜNSTIGEN PREIS, vorläufig 91+ Punkte“ bei Parker. Doch Potential für wenigstens 93 Punkte!

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 wieder anbieten: Die betörende Cuvée Carles Nadal, ein qualitativ wie ein Fanal aus dem Meer belangloser Rhôneweinchen 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, saftige, pralle 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!

