



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 AC · 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: KRSADE 55

Murmurium-Cascavel, in fine, rouge (PK)

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine Le Murmurium - Côtes-du-Ventoux

Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: 152403

Raphael Trouiller und Olivier Baguet arbeiten sehr eng mit ihrem Förderer und Entdecker Jean Marot von unserer beliebten Domaine Murmurium zusammen. So haben sich die drei Weinbesessenen, deren Domänen nur wenige Kilometer voneinander entfernt am Fuß des Mont Ventoux gelegen sind und die neben ihrer Freundschaft eine ähnliche Philosophie der Weinbereitung verbindet, zusammengetan und ein gemeinsames Projekt in Angriff genommen. Zusammen mit ausgewählten Vertragswinzern der Umgebung haben sie sich das ehrgeizige Ziel gesetzt, einen erstklassigen Alltagswein mit einem herausragenden Preis-Genussverhältnis zu kreieren. Ein Vorhaben, das ihnen in den großartigen Jahrgängen 2001 und 03 nicht schwer gefallen ist. So haben sie in den kleinen Dörfern Mazan und Mormoiron am Fuße des Mont Ventoux bei engagierten Weinbauern perfekt gereifte Trauben der Sorten Grenache und Syrah ausgewählt, um aus ihnen diesen charaktervollen, harmonischen, preis-, werten Wein mit der gleichen Sorgfalt zu vinifizieren, die sie ihren eigenen Trauben zukommen lassen. Die exzellenten Lagen beider Dörfer sind durch unterschiedliche Eigenheiten des Mikroklimas und ein differenziertes, hochwertiges Terroir gekennzeichnet. Die ärmlichen Böden inmitten der Garrigue in der Umgebung von Mazan sind seit langem für ihre herausragenden Grenacheweine mit viel Fülle und einem weichen, runden Geschmack berühmt. Dagegen begünstigen die Höhenlage von Mormoiron, die dortige Kühle und die Beschaffenheit der Böden einen sehr expressiven Syrahcharakter mit feinen Tanninen. Die fertige Cuvée vereint schmeckbar die Vorzüge beider Terroirs und ist von einer satten, purpurroten Farbe geprägt. Sie erinnert im Duft an hochreife Schattenmorellen, Brombeeren und kandierte Datteln, zart unterlegt von einer schokoladigen Note und einer feinen Pikanz, die Anklänge an helle Tabake und Zedernholz evoziert. Der Gaumen wirkt bei aller Dichte überraschend schlank und wird belebt von einer feinen Säure- und geschliffenen Tanninstruktur; die zarte Fruchtsüße und die animierende Würze halten lange nach im geschmeidigen Abgang. Ein Rotwein wie gemacht für den bevorstehenden Winter, denn er lässt sich toll zu allen Wild- und sonstigen dunklen Fleischgerichten servieren.

