

Vindemio, Regain, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Vindemio - Côtes du Ventoux
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS180110

Der Name ist Programm: REGAIN - die RÜCKKEHR provençalischen Sinnenzaubers: berauschte Düfte, leuchtende Farben, magisches Licht! Die Zahl der Liebhaber von Marots charaktervollem Basiswein, der den unverfälschten Charakter seiner traumhaft schönen, wildromantischen Landschaft widerspiegelt, wuchs schon in der Murmurium-Ära beständig und brachte uns so viele positive Rückmeldungen. Erst recht wird dies in einem Jahrgang wie 2010 der Fall sein, der an der südlichen Rhône die besten Erntebedingungen und damit auch höchst mögliche Jahrgangsqualitäten mit sich brachte: Die oben beschriebenen einzigartigen Gegebenheiten führten zur Herausbildung ungemein komplexer Aromen und zu einer sagenhaften inneren Balance, welche die Weine der besten Winzer auf unnachahmliche Weise prägen! Welch betörende Aromen, welche faszinierender Charakter voller Ursprünglichkeit: In der Nase Noten von roten und schwarzen Beeren, Wildkräutern, grünen Oliven, provenzalischen Gewürzen und Cassis, die wie die tiefdunkle Farbe neben den niedrigen Erträgen der ausschließlich nach streng biologischen Verfahren bearbeiteten Reben auf den Syrahanteil an der Cuvée zurückzuführen sind (die andere Edelrebe ist Grenache. Im Mund präsentiert sich dieser LECKERSCHMECKER konzentriert und von dichter, samtener Textur, ist dabei auch deutlich an der Frische des 2010er Jahrgangs gezeichnet. Die cremigen Tannine sind bestens eingebunden und überhaupt nicht aggressiv, eine ganz leichte, samtige Süße ist in Anklängen bemerkbar. Nach längerer Öffnung (müheles verträgt der Wein mehrere Tage) dominiert die Johannisbeere den Duft, mit Anklängen an Flieder, Veilchen, Blaubeeren, Rosen und exotische Hölzer. Und das Verblüffendste bei diesem kleinen Juwel aus großem Jahr ist der sagenhaft niedrige Preis, der bei



Trinkempfehlung: Zu genießen ist dieser Klassewein ab sofort (wir empfehlen eine Trinktemperatur von 17-18°), Höhepunkt

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

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: DEUTDE33HAN

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