



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

Vindemio, Imagine, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine Vindemio - Côtes du Ventoux
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS180210

Die heiß begehrte Cuvée „Imagine“ ist aufgrund ihrer sensationellen Qualität – Parker urteilt wörtlich in gespielter Empörung: „ein skandalös guter Weinwert“ – im Handumdrehen fast in der ganzen Welt ausverkauft und kostet bis zu 30 Euro! Doch Jean Marot stellt uns sein größtes Exportkontingent zur Verfügung, so dass wir hoffentlich alle Interessenten mit diesem himmlischen Tröpfchen beliefern können. Waren wir doch Jeans erster deutscher Importeur, lange bevor ihn die Fachpresse enthusiastisch feierte (So präsentierten wir den Carpe Diem von Murmurium, seinem Vorgängergut, beispielsweise dem FEINSCHMECKER, der ihn dann prompt zu einem der 100 besten Weine der Welt erkor!).

Diese herrliche Cuvée ‚Imagine‘ (je 50% Grenache und Syrah aus verrückt niedrigen Erträgen von 15 hl/ha!), aus sehr reifen Trauben aus biologischem Anbau und in urtraditionellem Stil produziert, brilliert in ihrer Preisklasse mit einer eigentlich „unmöglichen“ Qualität, mit eleganten, noblen Aromen nach Cassis, Heidelbeeren, Waldbrombeeren, Fleischsaft und schwarzen Kirschen, mit leicht pfeffrigen Anklängen und einer betörend reifen, feinst süßlichen Frucht. Nach längerer Öffnung zeigen sich dann zarte Anklänge an Flieder, Veilchen und Kräuter der Provence.

Ein faszinierender Tropfen, in dem sich eine enorme Konzentration, Dichte und eine phantastische Fülle und Frische (Jean ist es schmeckbar gelungen, seine Weine noch balancierter, harmonischer und mit einer ‚kühleren‘ Stilistik zu versehen als früher auf Murmurium) mit einem betörenden Aromenspiel paaren. Einfühlsamer und gekonnter kann man Grenache und Syrah nicht vinifizieren. Die dichte und angenehm frische Textur, der hohe Extrakt, die kühle dunkle Syrahfrucht, das intensive, rassige Geschmackserlebnis, die cremig-seidenen Tannine, all dies ergibt einen Klassewein („einen Mini-Hermitage aus Frankreichs Süden“, schrieb Parker einmal über einen stilistisch sehr ähnlichen Murmurium-Wein), der nach weit mehr schmeckt, als er kostet. Dieser Klassewein braucht noch einige Monate, um sich zu harmonisieren.

Voraussichtlich wird er ab Herbst diesen Jahres beginnen sich zu öffnen und seinen Höhepunkt zwischen Mitte 2014 und 2020 erreichen.

Parker: „An absolutely outrageous value, a great wine, this is a terrific effort from proprietor Jean Marot. 95 Punkte“.

Wo gibt es solche Qualität nochmals zu DEM Preis?

