

Clos du Caillou, „Bouquet des Garrigues“, CdR rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS020209

„Die eigentliche Sensation im Angebot von Clos du Caillou“, so lobte schon vor Jahren Deutschlands renommierte Sommelière Paula Bosch in der SZ! Qualitativ liegt dieses Juwel auf der Ebene ansprechender Châteauneuf-du-Pape, preislich aber nur auf der eines guten Côtes-du-Rhône, denn die erstklassigen Trauben für unser Kleinod stammen aus den exzellenten, unmittelbar an Châteauneuf angrenzenden und mit Kieselsteinen übersäten Terroirs von „Le Coudoulet“ und „Les Garrigues“. So haben wir das Vergnügen, Ihnen zu extrem fairem Preis einen erstklassigen Wein anbieten zu können, der in jedem Jahr zu unseren beliebtesten Angeboten gehört. Dieser komplexe Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es im Süden Frankreichs vielfältig duftet! In der Nase vermählen sich wilde Würznoten der Garrigue (Nomen est Omen) und feine Pfeffernoten mit einem verführerischen Schwarzkirschenbukett, Lakritze und feinen Brombeeraromen. Am Gaumen eine traumhafte Fruchtsüße (Kirschen und Himbeeren) und eine sinnliche Opulenz. Weiche Tannine streicheln zärtlich die Zunge! Im betörenden Abgang begeistern eine dem großen Jahrgang 2009 geschuldete animierende Cremigkeit, eine enorme Frische und Finesse sowie noble Schokoladenanklänge. Dieser samtig elegante Tropfen ist einer unserer meist verkauften Roten überhaupt und wird schon lange mit Auszeichnungen überhäuft: So belegte ein beliebter Jahrgangsvorgänger beispielsweise im weltweiten Grenachetest des FEINSCHMECKER mit einem überragenden



Preis-Genussverhältnis einen Platz unter den Top Ten! Und dann wurde schon unser 2006er von Parker („the essence of Provence“) zu den „größten Schnäppchen der gesamten Weinwelt“ gezählt! Und 2009 war bis dato jahrgangsbedingt der beste Garrigues aller Zeiten – ein Meisterwerk! Und er ist bereits gut antrinkbar, wird seinen Höhepunkt in 2 bis 3 Jahren erreichen und dann noch diese exzellente Qualität für mindestens 10 Jahre bewahren.

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

<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: DEUTDE33HAN33

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

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