

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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Clos du Caillou, „Bouquet des Garrigues”, CdR rouge (12 für 10)

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape*

Rebsorte: *Grenache*
Bestell-Nr.: *FRS020203P*

„Die eigentliche Sensation im Angebot von Clos du Caillou”, so Deutschlands renommierte Sommelière Paula Bosch (Tantris, München, 2 Michelinsterne). Qualitativ liegt er auf der Ebene ansprechender Châteauneufs, preislich aber nur auf der eines guten Côtes-du-Rhône. Die Ursache für diese Diskrepanz liegt darin, dass die erstklassigen Weinberge, aus denen die Trauben stammen, zwar 1931, zur Zeit der Gründung der AOC, in die Appellation aufgenommen werden sollten, aber die damaligen Besitzer sich weigerten, die dafür fälligen Gebühren zu bezahlen, so dass seither die vorzüglichen Trauben dieses ausgezeichneten Terroirs „nur” zu einem Côtes-du-Rhône verarbeitet werden dürfen.

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. Diesmal von leuchtendem Rot in der Farbe, in der Nase vermählen sich Würznoten der Garrigue (Nomen est Omen) und Pfefferanklänge mit einem verführerischen Schwarzkirschenbukett und feinen Brombeeraromen, im Mund leicht süßliche, weiche Tannine, ein Wein, der in diesem Jahrgang ausbaubedingt noch mehr von seiner Eleganz und Finesse geprägt wird denn von schierer Kraft.

Dieser samtig elegante Tropfen ist einer unserer meist verkauften Roten überhaupt und wurde in der Vergangenheit mit Auszeichnungen überhäuft: So belegte beispielsweise der 99er im weltweiten Grenachetest des FEINSCHMECKER 3/02 mit einem überragenden Preis-Genussverhältnis den 7. Platz und der 01er erhielt 91 Parkerpunkte.

