

Clos du Caillou, Châteauneuf-du-Pape, „Les Quartz“ rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS020606

Dieses extrem mineralische, satt rubin- und purpurrote Gewächs schmeckt wie ein imaginärer Verschnitt eines „Cool-Climate-Weins“ und eines majestätischen Châteauneuf-du-Pape mit einem gigantischen Potential – wahrhaft ein echter Blockbuster und unter Kennern bereits längst als ein Grand-Cru-Burgunder unter den raren Weltklassegewächsen aus „Ch9“ angesehen! Woher kommen diese Anklänge an die viel weiter nördlich gelegene Goldküste, die Côte d’Or? Nun, dieser ungemein komplexe und nachhaltige Wein stammt von einer sehr mineralischen, kiesel- und kalkhaltigen Parzelle, die mit roten Steinen übersät ist (daher aufgrund der hohen Nachttemperaturen im Sommer infolge der Wärmespeicherung durch die Steine und seines 15%igen Syrahanteils gänzlich andersartig in der Stilistik als der nachfolgende Réserve; wenn dieser der Musigny unter den Châteauneufweinen ist, dann verkörpert der Quartz die Essenz eines Chambertin im Stile Dugat-Pys) und mit ihrem Kalkgehalt für jenen Biss, jene Finesse und jene Tiefe sorgt, die auch den größten Burgundern zu eigen ist. Eine unergründliche geologische Tiefe ist bei jedem Schluck zu spüren, dabei taucht die Zunge in eine Orgie von Aromen ein: vor allem süße, reife, pralle Kirschen, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren sowie Noten von Minze, edler Schokolade, Kaffee – und von gegrilltem Fleisch sowie Röstaromen, wie bei großen Nordrhônegewächsen. Im edlen, nachhaltigen, vibrierenden Abgang zeigt sich schließlich jene salzige mineralische Note, wie man sie sonst nur von großen Burgundern kennt. Wie stets ist der Quartz im



Jungweinstadium nach seiner Abfüllung unnahbar und strahlt dieses fast schon dramatische Paradoxon aus Feuer und Kühle gleichzeitig aus. Das ist quasi flüssiges Gestein! In seiner Aromatik und ganzen Anlage ist dieser Wein einzigartig und damit völlig unverwechselbar in der gesamten Appellation; unzweifelhaft einer der größten Châteauneuf-du-Pape-Weine in diesem gigantischen Jahrgang!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab 2010, Höhepunkt 2014 bis etwa 2030.

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