

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



## Ogier, Côte Rôtie, „Reserve du Domaine” rouge

Region: Nördliche Rhône  
Erzeuger: Domaine Michel Ogier - Côte Rôtie  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Syrah  
Bestell-Nr.: FRN020104

*Der Jahrgang 2004 ist dunkelbeeriger, verspielter, finessenreicher, femininer ausgefallen als der mächtigere 2003er. Dieser zutiefst faszinierende delikate Wein brilliert zudem wie immer durch seine burgundische Eleganz, seine herausragende Komplexität, eine tiefdunkle Farbe und intensive Aromen: Traumhafte Nougatnoten und Karamell entsteigen verführerisch dem Glase, mit etwas Luftkontakt offenbaren sich Noten von eingelegten Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Weihnachtsgewürzen, geräuchertem Speck, Vanilleschoten und feinen indischen Gewürzen. Ein wunderschöner Wein, der trotz seiner traditionellen Vinifikation die pure Exotik ausstrahlt. Am Gaumen sehr dicht, konzentriert, tief, reichhaltig und ungemein frisch, dazu eine herrliche reife Süße im phantastisch langen Abgang. „Ein fabelhafter Wein, der mit einem nicht enden wollenden Nachhall besticht und einen für diese Fülle fast spektakulär niedrigen Alkoholgrad aufweist“, urteilt begeistert Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005. Die ungemein kühlen, traumhaft weichen, rauchigen Gerbstoffe präsentieren sich mächtig (enormes Lager- und Entwicklungspotential!) und saftig zugleich sowie von seidener Struktur. Nach meinem persönlichen Geschmack einer von Ogiers bisher brilliantesten Côte Rôtie und wohl auf der gleichen Qualitätsstufe wie der mit 95 Punkten von Parker geadelte 99er. Meine ganz besondere Empfehlung für diesen edlen Syrah in Referenzqualität!*

