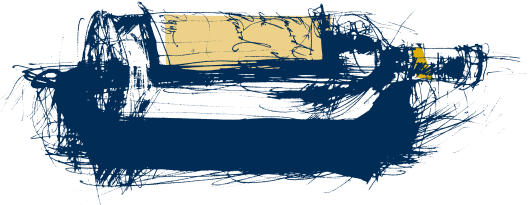


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 55



Ogier, L'âme soeur VdP de Seyssel, rouge

Region: Nördliche Rhône
Erzeuger: Domaine Stéphane Ogier - Côte Rôtie
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Syrah
Bestell-Nr.: FRN020506

Dieser reinrassige Syrah stammt von phantastischen, enorm steilen, liebevoll restaurierten und terrassierten Schieferböden und ist eine Demonstration für die unvergleichliche Qualität, die von „einer wundervollen Familie in ihrem kleinen Reich an der nördlichen Rhône“ (Parker) vinifiziert wird. Aber unsere heute präsentierte fabelhafte Pretiose stammt nicht von den weltberühmten Steilhängen der Côte Rôtie (diese 2006er kommen erst später auf den Markt), sondern von der anderen Rhôneseite, südlich von Vienne, bei Seyssuel, gelegen. Hier ist seit wenigen Jahren Spektakuläres im Gange, was viele Weinliebhaber noch gar nicht wissen: Mit der Reblauskatastrophe Ende des 19. Jahrhunderts fiel ein über Jahrhunderte (Quellen berichten von gerühmten Weinen aus der Römerzeit!) bewirtschaftetes, erstklassiges Terroir um eine ehemalige erzbischöfliche Festung jedoch der Vergessenheit anheim. Erst 1995 entdecken einige „junge Wilde“ unter den Rhönwinzern, aufmerksam geworden durch die Lektüre altrömischer Schriften von Virgile, die verfallenen Terrassenlagen hoch über der Rhône wieder und sind begeistert über ein Terroir, das demjenigen auf der anderen Flussseite, den Côte Rôtie, in Nichts nachsteht, das, im Gegenteil, das sogar über besonders gute mikroklimatische Bedingungen verfügt. Sofort machen sich die rührigen Ogiers (wie einige andere Spitzenwinzer der nördlichen Rhône auch) voller Enthusiasmus an die Arbeit, dieses uralte Weinbaugelände, die „Vins de Vienne“, wieder zu beleben. Sie roden mühsam das völlig zugewachsene Gelände und pflanzen auf erstklassigen schwarzen Schieferböden hochwertige Syrahklone in sehr dichter Bepflanzung, um eine hohe Wurzelkonkurrenz zu erreichen. Das Resultat: Die erstklassigen Schieferböden ergeben im Zusammenspiel mit den klimatischen Gegebenheiten während der Vegetationsperiode (Der Jahrgang 2006 an der Nord-Rhône ist verspielter, finessenreicher, femininer ausgefallen als der mächtigere 2005er) einen traumhaften Wein, der nochmals femininer und betörender in seiner Stilistik daherkommt als die noch im Holzfass reifenden Côte Rôtie. Dieser zutiefst faszinierende, delikate Wein brilliert durch seine burgundische Eleganz, seine herausragende Komplexität, eine tiefdunkle Farbe (gedecktes Kirschrot mit deutlichen violetten Reflexen) und intensive Aromen: Ein verzaubernder Duft nach Cassis, Holunder, Blau- und Brombeeren, reifen Kirschen, Eukalyptus, Veilchen, Lavendel, süßen Gewürzen, Unterholz, Tannennadeln und zart animalischen Noten von geräuchertem Speck (zusammen mit der Cassis-Note DAS charakteristische Kennzeichen der großen Syrahweine der nördlichen Rhône), gegrilltem Lammfleisch und Leder. Ein wunderschöner Wein, der trotz seiner traditionellen Vinifikation die pure Exotik



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD  PICARD®



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

ausstrahlt. Am Gaumen sehr dicht, konzentriert, tief, reichhaltig und ungemein frisch – Welch anregende Säure (!), 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 (12,5 %) aufweist“, urteilt begeistert Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005. Und daher auch meine ganz besondere Empfehlung für diesen edlen Syrah in Referenzqualität, den wir zwischen 2010 und 2018 trinken möchten!