

Vieux Donjon, Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Le Vieux Donjon - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS110107

Ein ungemein dichter, konzentrierter, aber aufgrund der optimalen Jahrgangsgegebenheiten auch fein strukturierter Weingigant, der wegen seiner großen Harmonie und seiner klassischen Ausbauphase im Gegensatz zu vielen alkoholischen, ‚heißen‘ Weinen der südlichen Rhône von einer eher kühlen Stilistik geprägt ist: Dieser betörende Châteauneuf ist daher keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen faszinieren sehr feine, noble, ungemein komplexe Aromen, unter denen zurzeit zart süßliche dunkle Kirschen, Crème de Cassis, eingelegte Feigen, schwarzer Tee und weiße Trüffel (die mit zunehmender Reife immer deutlicher hervortreten werden), Rauchfleisch, frisch gemahlener Pfeffer, mineralische Noten (Graphit!), schwarze Oliven, Weihrauch und würzige Kräuter herauszuschmecken sind. Am Gaumen sehr kompakt, dicht und extraktreich, wiederum Anklänge an schwarze Kirschen und Cassis und ein faszinierendes, unverwechselbares Aromenspiel seiner provençalischen Landschaft, dabei sehr lang anhaltend und extrem mineralisch. Aromatische Tiefe, Komplexität und delikater Schmelz vereinen sich mit Konzentration, Kraft und Extrakt, aber auch subtilem Spiel und traumhafter Finesse sowie cremigen, kühlen Tanninen. Welch delikater, präziser Wein in einem solch opulenten Jahrgang wie 2007: Noblesse oblige! Dieser ebenso aristokratische wie urwüchsig-traditionelle Châteauneuf gehört zu meinen persönlichen Lieblingsweinen! Im Glase betört wahrlich die Essenz uralter Grenachereben! Vieux Donjon gehört zur Handvoll heute noch



verliebener „traditioneller“ Betriebe in Châteauneuf, die sich unbeirrt von Zeitgeist und Moden einer Stilistik verschrieben haben, die sich in den letzten zwanzig, dreißig Jahren nicht verändert hat. Ein Urgestein mit atemberaubender Tiefe und von höchst authentischem Charakter.

Trinkempfehlung: Zu genießen ist diese Ode an die Finesse, Frische und Eleganz (bei aller Dichte, Kraft und Konzentration die

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