



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

## Guillaume Gros, Pourquoi Pas, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine Guillaume Gros - Lubéron  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS040605

*Der Jungfernjahrgang 'Premier Pas', „der erste Schritt“, (ein doppeldeutiger Begriff, der sowohl den ersten Schritt seines 2001 geborenen Sohnes beim ‚Laufen lernen‘ meinte als auch den Start seiner Winzkarriere) verkörperte im großen Jahrgang 2001 eindrucksvoll Guillaumes Philosophie der Weinbereitung und war bei Ihnen, werte Kunden, ein enormer Erfolg! Heute können wir Ihnen den kongenialen Nachfolger aus einem weiteren Jahrhundertjahrgang an der südlichen Rhône anbieten, mit einer Namensänderung allerdings. Wegen einer möglichen Assoziation mit einem Premier Cru verboten die Appellationsbehörden die alte Bezeichnung, woraufhin Guillaume seinen Wein ironischerweise 'Pourquoi pas' nannte, was übersetzt heißt: „Warum nicht?“ Wie auch immer, nicht nur Bordeauxfreunde werden staunen, wenn sie diesen Wein im Glas haben. Denn die faszinierend kühle Frische, welche die Gerbstoffmuskeln bei jedem Schluck durchziehen – das ist schlichtweg sensationell! Dieser Wein ist zwar ein Kraftpaket, aber mit einer sensiblen Seele ausgestattet. In der Farbe ein tiefes, sattes, leuchtendes Purpurrot mit funkelnden violetten Reflexen; in der Nase elegante, komplexe, feine, sehr verführerische Aromen von prallen, reifen Walderdbeeren, Cassis und Cassisblättern, vermischt mit Kräutern, wie Rosmarin, Thymian und Salbei und dem kühlen Unterton von frischer Minze. Am Gaumen saftig mit einer erfrischenden Sauerkirsnote, kühl und mineralisch mit feiner Würze. Deutlich schmeckbar ist die hohe physiologische Reife der Trauben, für Guillaume die unabdingbare Voraussetzung zur Erzeugung wirklich großer Weine. Mit seiner feinen Frucht verströmt dieser formidable Tropfen den Zauber der großartigen Landschaft des wild-romantischen Lubéron. Bereits der Duft signalisiert die noble Tanninqualität, Konzentration und Dichte. Superb gelungen – und ein herausragender Tipp für alle, die das neue Südfrankreich zu schätzen wissen. Ein Wein, der sich wegen seiner frischen Säure jetzt schon wunderbar genießen lässt, der aber noch viel Potential in sich birgt, bis die feinkörnige Tanninstruktur weiter abgeschliffen sein wird.*

