



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.: FRS040607

*Neukunden dieses urwüchsigen Naturweins werden sicherlich staunen, wenn sie ihn erstmals im Glase 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, fast burgundisch anmutende Aromen von prallen, reifen Walderdbeeren, Cassis und Kirschen, geröstetem Schwarzbrot, Flieder, vermischt mit Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Salbei und dem kühlen Unterton von frischer Minze. Am Gaumen saftig mit einer erfrischenden, intensiven Sauerkirschnote, aber auch kühl und mineralisch mit feiner Würze. Deutlich schmeckbar 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 mit ihrer animierenden Lakritzwürze weiter abgeschliffen sein wird.*

