



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, „Côté Terroir“, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine Guillaume Gros - Lubéron
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS040504

Welch großartiger, unfiltrierter, fast ätherischer Spitzenwein mit enormer Frucht- und Würzsubstanz, der das Zeug zur Legende hat und der die seelenlosen Hightech-Weine aus aller Welt auf's Äußerste provoziert. Das hier ist eine geballte Fruchtladung aus dem Lubéron, die mit ihrem komplexen Aromenspektrum nur so strotzt! Die massive Kalibrierung und die kühle Eleganz sind schlichtweg atemberaubend: ein Triumph des phantastischen Jahrgangs 2004, der so herrlich balancierte und erfrischende Trinkweine ermöglichte. Im Glas baden schwarze Früchte und mediterrane Kräuter. Kandierte Schwarzkirschen vermischen sich mit Marzipan und Schokoladennoten und werden begleitet von dem balsamischen Duft der Kräuter der Provence. Die Substanz dieses „Monuments an Reichhaltigkeit der Aromen der alten Grenache-, Carignan- und Syrahreben“ (Guillaume) ist so überwältigend, so orientalisch inspiriert, so nachhaltig schön, dass er tief unter die Haut geht. Die aromatische Fülle und Komplexität lauern zwar noch in der Tiefe, aber der Wein knistert schon. Und dieses ‚Feuer‘ wird in den nächsten Jahren durch Filigranität ergänzt! In seiner Stilistik wie eine hypothetische Mischung aus einem Spitzenchâteauneuf und einem sehr guten Burgunder wirkend, präsentiert sich dieses Monument aus dem Lubéron verführerisch und extraktsüß, insbesondere jedoch sehr mineralisch-würzig – DAS Signum für alle großen Terroirweine der Welt. Diese Mineralität zeigt sich von der Zungenspitze bis zum Rachen, trotz der mächtigen Konzentration, des enormen Extraktes und der noch deutlich vernehmbaren, dezent pfeffrigen Barriqueanklänge. Im Finale zeigen sich eine prägnante Kirscharomatik, Noten von Kakao, Rosen und Veilchen. Genial! Man riecht und schmeckt förmlich die sonnengetränkte Erde des Lubéron. Ein echter Knüller und ein Allegro Crescendo auf das Lubéron!

