

## Guillaume Gros, „Côté Terroir“, rouge

|               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| Region        | Südliche Rhône                   |
| Erzeuger      | Domaine Guillaume Gros - Lubéron |
| Alkoholgehalt | 15 % vol.                        |
| Rebsorte(n)   | Carignan, Grenache, Syrah        |
| Bestell-Nr.   | FRS040505                        |

Welch großartiger, unfiltrierter, fast ätherischer Spitzenwein mit enormer Frucht- und Würzsubstanz, 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 Aromen spektrum nur so strotzt! Die massive Kalibrierung und die kühle Eleganz sind schlichtweg atemberaubend: Ein Triumph des phantastischen Jahrgangs 2005, 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 und intensiv erdigen und malzigen Noten sowie orientalischen Gewürzen. 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 frischen Finale (welch herrliche Säureader!) zeigen sich eine prägnante Kirscharomatik, Noten von edler Schokolade, Rosen und Veilchen. Genial! Man riecht und schmeckt förmlich die sonnengetränkte Erde des Lubéron. Ein echter



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2011 bis nach 2018.

|             |         |                            |      |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| 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](mailto: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