

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



Saint Cosme, Côtes du Rhône rouge (PK)

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Saint Cosme - Gigondas
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Syrah
Bestell-Nr.: FRS070306

Welch ungemein leckerer CdR aus 100% kerngesunden, entrappten Syrahreben, die im optimalen Reifezustand eingebracht wurden. Über den sehr schönen 01er, den viele von Ihnen bereits mit großem Vergnügen ausgetrunken haben und der in etwa die gleiche Klasse unseres heute präsentierten Überfliegers aus einem wunderbar balancierten Jahrgang (der mir wegen seiner Konzentration, Frische und Finesse ein ganz großer zu werden verspricht!) besaß, schrieb Parker, ein gleich guter Syrah aus Kalifornien koste etwa 35-50 Dollar! Im ungemein leckeren, extraktreichen 06er fasziniert bereits seine satte, tintige Farbe mit violetten Reflexen, welche die ungewöhnliche Konzentration dieses CdR signalisiert, mit einer Dichte und Tiefe, die in der Tat selbst die legendären Vorgänger noch überragt. Ein seltener Glücksfall eines betörend schmeichlerischen Weins zu einem unglaublich günstigen Preis! In der Nase komplexe, feinste Beerenaromen (insbesondere Brombeeren und Cassis!) sowie Zedernholz, frische Minze und schwarzer Tee. Auf der Zunge mineralisch, mit einer anregenden Säure, dazu eine feine Fruchtsüße, bestens strukturiert, noch sehr präsent, aber weiche, cremige Tannine. Kategorie „Viel Wein im Glas für wenig Geld und Trinkfreude pur“, so das akzentuierte Urteil von Christina Hilker, „Sommelière des Jahres 2005“.

In der Johannes B. Kerner-Kochsendung empfahl Hendrik Thoma, 1999 bereits Deutschlands Sommelier des Jahres im Gault Millau und heute kompetenter Weinberater in Hamburgs Edelrestaurant Jacobs im Hotel Louis C. Jacob, den Jahrgangsvorgänger dieses herrlichen Alltagsweins als exzellenten Essensbegleiter! Und im FEINSCHMECKER wird dieser als einer der 5 besten Rhôneweine „unter den günstigen Qualitäten“ geadelt, der wegen „seiner eleganten Struktur, seiner feinen Tannine und seiner schönen Länge an Bordeauxweine erinnert. Dieser Wein ist in jedem Jahrgang ein ganz besonderer Tipp zu einem ganz besonders günstigen Preis“. Und mit etwas Flaschenreife wird der 06er gar noch besser!

