

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533 33030



## Saint Cosme, Côtes du Rhône rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Château Saint Cosme - Gigondas  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Syrah  
Bestell-Nr.: FRS070309

Wine Spectator: „Gehört zu den 100 begeisterndsten Weinen der Welt im Jahre 2010!“

Zwar geht uns, werte Kunden, diese euphorische Einstufung der größten Weinzeitschrift der Welt vielleicht ein wenig zu weit, doch haben wir hier zweifellos einen extrem seltenen Glücksfall eines betörend schmeichlerischen Weins zu einem unglaublich günstigen Preis im Glas! Welch ungemein leckerer CdR aus 100% kerngesunden Syrahreben – Über einen qualitativ vergleichbaren Jahrgangsvorgänger schrieb Parker einmal zu Recht, ein gleich guter Syrah aus Kalifornien koste etwa 35-50 Dollar! Im ungemein extraktreichen 09er beeindruckt bereits seine satte, tintige Farbe mit violetten Reflexen, welche die ungewöhnliche Konzentration dieses CdR signalisiert, mit einer Dichte, Kraft und Tiefe, die in der Tat selbst die legendären Vorgänger noch überragt und die in einer grandiosen mineralischen, geradezu „schlank“ wirkenden Textur eingebettet ist. In der Nase komplexe, feinste Beerengaromen (insbesondere Brombeeren und Cassis!) sowie Zedernholz, Pfeffer, frische Minze und schwarzer Tee. Auf der Zunge mineralisch, dazu mit einer extrem raren, erfrischenden Säure für einen Rotwein der südlichen Rhône gesegnet sowie einer feinen Fruchtsüße, bestens strukturiert mit fabelhaft weichen, cremigen Tanninen.

Kein Wunder, dass auch der FEINSCHMECKER einen seiner beliebten Jahrgangsvorgänger als einen der 5 besten Rhôneweine „unter den günstigsten Qualitäten“ geadelt hat, 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“. Zu genießen ab sofort (ein toller Begleiter zu Lammgerichten und allem Geschmorten), Höhepunkt Ende 2011 bis nach 2015.

Parker: „Eines der wunderbaren und sagenhaften Schnäppchen der Côtes du Rhône Appellation!“

