

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: KRSAD333 33030



## Saint Cosme, Gigondas rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Château Saint Cosme - Gigondas

Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS070504

*Louis' beste Parzellen liegen relativ hoch und teilweise in nördlicher Exposition in Gigondas, so dass seine Weine nie zu alkoholisch ausfallen und sich gerade in einem Jahrgang wie 04 ihre tolle Frische, Eleganz und Finesse bewahren können. Diese wunderschöne charaktervolle Cuvée (70% Grenache, 25% Syrah, 5% Cinsaut) präsentiert sich daher bestens strukturiert, weich, harmonisch, fleischig, im schönsten Gleichgewicht und bereits sehr zugänglich: Dem Glase entströmen die betörenden Aromen seiner mediterranen Heimat: Anklänge an wild wachsende schwarze Brombeeren, Kräuter der Provence, weißen Pfeffer, Mineralien und schwarzen Trüffel. Am Gaumen sehr reichhaltig mit einer cremigen Fülle, dabei aber immer wieder Faszination pur durch seine Finesse, Frische und Eleganz, seine wunderbare Textur; seine Ausgewogenheit und Harmonie sowie seine noch präsenten, doch bereits sehr reifen, weichen, saftigen Tannine; lang anhaltend. Dieses „Flaggschiff von Saint Cosme besitzt noch mehr Fruchtsüße, Dichte und Länge als der 2003er, aber in der Aromatik eine ähnliche Charakteristik mit schwarzen Kirschen, Brombeere, Lakritze, Rauch- und Röstaromen (ein sehr starker Jahrgang für Château St. Cosme“, Parker, 91-93 Punkte) und lässt viele hochpreisige Châteauneufweine ganz schön alt aussehen.*

