

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, Gigondas rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Saint Cosme - Gigondas
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS070507

Dieser komplexe Wein riecht so ungemein vibrierend und schmeckt so tiefgründig erfrischend, wie es hoch oben am Fuße der pittoresken Dentelles de Montmirail lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieser originären Cuvée zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohltuende Sonne eines Spätnachmittags im Frühling, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben? Probieren Sie unbedingt diesen autochthonen, charaktervollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach provençalischer Heimat, nach Süden, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Dem Glase entsteigen die betörenden Aromen seiner mediterranen Herkunft: Ein sich verströmendes Pfauenrad von wild wachsenden schwarzen Brombeeren, Lavendel, Veilchen, Kräuter der Provence, weißem Pfeffer, süßen Kirschen, Feigenbrot, Zimt, Lakritz, Mineralien und schwarzem Trüffel. Am Gaumen sehr reichhaltig mit einer cremigen Fülle, dabei aber immer wieder Faszination pur durch seine für südliche Verhältnisse geradezu tänzerische Leichtfüßigkeit, 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. Dieser traumhaft balancierte Gigondas traditionellen Stils (91 bis 93 Parkerpunkte!) lässt viele hochpreisige Châteauneufweine ganz schön alt aussehen, besitzt ein Lager- und Entwicklungspotential von mehr als 15 Jahren, bereitet aber wegen seiner cremigen Gerbstofftextur jetzt schon großes Trinkvergnügen! Einer der größten Weinwerte aus dem wohl größten Jahrgang aller Zeiten an der südlichen Rhone!

