



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.: FRS070508

*Dieser verführerische, komplexe Gigondas 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, Kräutern 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 (Parker urteilt begeistert: „Very Pinot Noir-like“, eine Demonstration der Finesse wider alle marmeladige, alkoholische Opulenz!), seine 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 (inklusive aller Partien der Überfliegercuvée Valbelle, die in 2008 nicht separat vinifiziert worden, sondern in den Tradition eingeflossen ist: Welch Benefit für den kundigen Genießer!) lässt viele hochpreisige Châteauneufweine ganz schön alt aussehen, besitzt ein Lager- und Entwicklungspotential von mehr als 10 Jahren, bereitet aber wegen seiner cremigen Gerbstofftextur jetzt schon großes Trinkvergnügen! Einer der größten Weinwerte der südlichen Rhone!*

