



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 AC · 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

Perrin, Côtes du Ventoux rouge

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorten: *Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS010309*

„Eine bemerkenswerte Leistung, die nirgendwo in der Welt auf diesem Niveau zu derart sympathischem Preis produziert werden kann, ein Wein für all diejenigen, die hohe Qualität und großen Trinkgenuss suchen“, schwärmt Parker bereits seit Jahren begeistert über diesen phantastischen Alltagswein und feiert ihn mit der Auszeichnung „excellent value“! Und auch der DECANTER urteilt euphorisch: „Ein Vergnügen, ein großer und vortrefflicher Weinwert“!



Und was ist das für ein herrlicher Alltagswein des fabelhaften Jahrgangs 2009 an der südlichen Rhône vom Fuße des mythischen Bergriesen des Mont Ventoux, einer Appellation, die immer noch Geheimtipp-Status besitzt! Bereits die ausgezeichneten Jahrgangsvorgänger erfreuten sich bei Ihnen, unserer werten Kundschaft, großer Beliebtheit. Und im phantastischen Jahr 2009 ist diese faszinierend harmonische, elegante, traumhaft frische und ungemein trinkfreudige Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault in ihrer sympathischen Preisklasse wohl weltweit fast ohne Konkurrenz! Die Ursache: Die südliche Rhône wird in dieser Dekade von einer fast „unheimlichen“ Serie großer Jahrgänge heimgesucht. Bis auf den in den sintflutartigen Regenfällen des September abgesehenen 2002er waren alle Jahrgänge schlichtweg groß, sie unterschieden sich nur in ihrer jeweiligen Stilistik. Gab es also in den 60er, 70er, 80er und 90er Jahren pro Dekade nur 2-3 herausragende Resultate, kann man aufgrund der veränderten klimatischen Bedingungen und einer im Vergleich zu früher wesentlich engagierteren Weinbergarbeit durch bestens ausgebildete Winzer ab 2000 fast ununterbrochenen von einer Jahrhundertqualität sprechen und 2009 scheint allem die Krone aufzusetzen! Zusammen mit Deutschland, dem Bordelais und dem Burgund hat ganz Südfrankreich (also auch das Languedoc und das Roussillon) in 2009 europaweit die schönsten Resultate aufzuweisen mit dramatisch guten Qualitäten!

Und was wir Ihnen heute hier als herrlich leckeren Alltagswein präsentieren, unser Wort drauf, sprengt alles, was wir in den letzten Jahren in dieser sympathischen Preisklasse probieren durften! Dieser phantastische Bio-Wein bietet eine tiefe, undurchsichtige schwarze Farbe (aber nur vom Extrakt der Trauben und nicht aus Frankenstein's Chemielabor!), ungemein verführerische Düfte nach schwarzen Kirschen, reifen Brom- und wilden Waldbeeren, Veilchen, weißem Pfeffer und den unvergleichlich aromatischen Gewürzen der Provence. Seine zarte Transparenz und Komplexität in Duft und

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

Geschmack, seine beeindruckende Konzentration und Dichte (völlig ungewöhnlich in dieser so konsumfreundlichen Preisklasse), sein verführerischer Schmelz und die butterweichen, cremigen Tannine machen ihn im positiven Sinne zu „everybodys darling“ und einem hedonistischen Trinkvergnügen. Werte Kunden, dieser Wein ist so dramatisch gut, dass er die Qualitätshierarchie in so mancher Blindprobe auf den Kopf stellen wird. Dieses Geschenk der Natur sollten Sie sich kistenweise in Ihren Keller legen. Solch eine Qualität zu solch unmöglichem Preis wächst alle 10 Jahre einmal, vielleicht! Große Qualität kann bisweilen so unfassbar preiswert sein!