

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.: *FRS010310*

*„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 2010, des besten aller Zeiten. Gigantisch sind die Qualitäten insbesondere am 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 2010 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! Denn das, was wir Ihnen heute hier als herrlich leckeren Alltagswein präsentieren, unser Wort drauf, sprengt alles, was wir in den letzten Jahren in dieser attraktiven Einstiegsklasse probieren durften! Dieser phantastische Bio-Wein bietet eine tiefe, undurchsichtige schwarzrote Farbe (aber nur vom Extrakt der Trauben und nicht aus Frankensteins Chemielabor!), ungemein verführerische Düfte nach schwarzen Kirschen, reifen Brom- und wilden Wald- und Himbeeren, Veilchen, grünem Pfeffer und den unvergleichlich aromatischen Gewürzen der Provence. Seine zarte Transparenz und Komplexität in Duft und Geschmack, seine beeindruckende Konzentration und Dichte (völlig ungewöhnlich in dieser so konsumfreundlichen Preisklasse), sein verführerischer Schmelz, sein „leichter“ Körper im Kontext südfranzösischer Weine 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!*

