

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: KRSAD533 33030



Perrin „Les Cornuds”, Vinsobres Village, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS010409

Sensationsbewertung durch Robert Parker!

„Die exzellenten Lagen rund um das wunderschöne Dorf Vinsobres gehören zu den best gehüteten Geheimtipps an der südlichen Rhône” (Jancis Robinson) und sind daher in Deutschland noch wenig bekannt. Doch dies wird sich sehr bald ändern, bietet doch diese Region aufgrund ihrer Exposition am nördlichsten Rande der südlichen Rhône und ihrer Höhenlage (um die 400m), die auch im Sommer relativ kühle Nächte mit sich bringt (ideal geeignet zur Herausbildung komplexer Aromen!), optimale Bedingungen. Insbesondere die Syrahrebe fühlt sich hier, ähnlich den Gegebenheiten an der nördlichen Rhône und anders als in der brütend heißen Tal-Ebene des Südens, pudelwohl. Zusammen mit gleichen Teilen köstlicher Grenachetrauben ergibt dies einen in seiner Preisklasse wohl weltweit einzigartigen Preis-Genuss-Hammer: Welch Triumph eines großen Terroirs! Diese bereits heute ungemein lecker schmeckende, fabelhafte Cuvée von großartigen alten Reben bewegt sich auf dem qualitativen Niveau guter Châteauneuf-du-Pape-Weine! Das findet auch der weltweit wichtigste Weinkritiker, Robert M. Parker: Er feiert daher unseren immer noch weitgehend unbekanntes Vinsobres im europäischen Überfliegerjahrgang 2009 mit bis zu 93 Punkten! Ich kann mich jedenfalls nicht erinnern (vielleicht können mir hier belesene Kunden weiterhelfen), dass jemals zuvor ein Wein in der 11 Euro-Klasse von Parker selbst mit einer derartig hohen Bewertung ausgezeichnet wurde.



Und was haben wir hier für eine irre Qualität im Glas! Welch wundervolle Liaison zwischen einer samtig-seidigen, aber auch ungemein kraftvollen Materie und einer betörenden Frucht. Dem Glase entströmen köstliche Wogen von bezaubernden Aromen nach würzigen Blaubeeren, schwarzen Trüffeln, saftigen prallen Kirschen und weißem Pfeffer, die pikante Würze von schwarzen Oliven, ein orientalischer Touch von Zimt und Nelken sowie Noten von schwarzem Tee und tiefgründiger Mineralität. Am Gaumen wird jene feine, reife Grenache-Süße zelebriert, die so vollständig anders ist als bei aufdringlichen Marmeladenweinen, so viel distinguiertes, eleganter, nobler. Das ist Aristokratie pur! Und, was für viele Kenner am wichtigsten ist, seine feine Säure löst das Gefühl von angenehmer Frische auf der Zunge aus, so dass diese fabelhafte Cuvée trotz ihres Extrakts und ihrer Tiefe nicht schwer, sondern duftig, fein und transparent erscheint. Welch betörender Sinneszauber mit phantastischem Potential.

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

Ein wahrer Geniestreich der Familie Perrin, Terroir und Individualität pur und von extremer Qualität: Wein-GENUSS in Vollendung! Es fällt schwer, stilistische Vergleiche zu finden für diese geniale Weinpersönlichkeit, er vereint in sich die edle Kühle eines großen Syrah der nördlichen Rhône mit der betörenden Grenache-Frucht eines aristokratischen Spitzengewächses aus Châteauneuf-du-Pape. Vergleichen Sie vielleicht selbst, werte Kunden. Doch Vorsicht, vinologische Weltbilder könnten ins Wanken geraten!