

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Beaucastel, Coudoulet de Beaucastel, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS010608

Parker: „This is almost the bottle essence of Provence“. Nur die berühmte „Autoroute du soleil“ trennt das exzellente steinige Terroir des ‚Coudoulet‘ von dem des unmittelbar angrenzenden legendären ‚Chateauneuf‘ von Beaucastel! Seit mehr als 30 Jahren bereits werden die erstklassigen Mourvèdre-, Syrah-, Cinsault- und Grenachereben für den traditionell in Holzfudern ausgebauten ‚Coudoulet‘ biodynamisch bewirtschaftet und wurzeln tief in den kalkhaltigen Böden, die teppichartig mit den berühmten „galets roulés“ bedeckt sind. Und so prunkt dieses köstliche, purpurrot seidig glänzende Elixier, nachdem schon die ungemein verführerische Nase mit intensiven Fruchtaromen und einer leicht salzig-mineralischen Note große Vorfreude auf den ersten Schluck auslöst, mit einem komplexen, höchst animierenden Aromenspektrum von dunklen, reifen Oliven, schwarzen Johannisbeeren, süßen Kirschen, mineralischer Erde und provençalischen Kräutern; die Syrahtrauben lassen würzige, pfeffrige Noten einfließen, dazu getrocknete Minze, Röstaromen von einem offenen Grillfeuer in den Weinbergen und zarte Anklänge an geräuchertes, speckiges Fleisch (wie bei großen, noblen Rotweinen der Côte Rôtie) – all dies verpackt in einem vollmundigen und doch so unglaublich feinen, eleganten, ausbalancierten Körper, was ein verschmitztes Lächeln in die Augen des kundigen Weinliebhabers zaubert: Die kühle Eleganz dieses Weines ist für einen Côtes-du-Rhône geradezu sensationell! Dies ist edler Stoff der absoluten Spitzenklasse! Was ist der Familie Perrin für ein großer Wurf mit diesem Wein gelungen! Es genügt ein einziges Wort, um all die verzaubernden Sinneseindrücke trefflich zusammenzufassen: Genial! Werte Kunden: Coudoulet 2008, das ist schlicht die Qualität großer Châteauneuf-Weine zu einem absoluten Schnäppchenpreis! Rhôneadel von traumhafter Finesse und selten erlebter spielerischer Eleganz! Dieser aristokratisch-deliziose Tropfen mit seiner cremig-seidenen Mundtextur, der das Wort „steinreich“ neu definiert, läutet ein Rhônefestival ein, ein erotisches Feuerwerk der Sinne gar! Zu genießen mit größtem Vergnügen ab sofort (Dekantieren bitte oder am zweiten Abend aus der geöffneten Flasche probieren), Höhepunkt 2012 bis wenigstens 2017+. Parker urteilt euphorisch: „Die Perrins können sich in 2008 mit einem unglaublichen Erfolg schmücken, weil sie (beseelt von der Idee, auch in 2008 in Chateauneuf grandiose Weine zu vinifizieren) aufgrund extremer Selektion gerade einmal 20 hl/ha für den Coudoulet geerntet haben.“

