



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: KRSAD333 33030

## Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape

Rebsorten: Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS010707

Die südliche Rhône wird in dieser Dekade von einer fast „unheimlichen“ Serie großer Jahrgänge heimgesucht. Bis auf den in den sintflutartigen Regenfällen des September „abgesoffenen“ 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, bisweilen 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 2007 hat allem die Krone aufgesetzt! Zusammen mit Deutschland hat ganz Südfrankreich (also auch das Languedoc und das Roussillon) in 2007 europaweit die schönsten Resultate aufzuweisen mit dramatisch guten Qualitäten! Und welche großartige Fassproben aus dem größten Jahrgang aller Zeiten in Châteauneuf-du-Pape habe ich in den letzten Monaten auf Beaucastel degustieren dürfen: Als wären die legendären Weine aus 1959, 1961 oder 1989 neu geboren! Welche 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, süßlichen Schwarz- und Blaubeeren, saftigen schwarzen Kirschen und weißem Pfeffer, die pikante Würze von schwarzen Oliven, ein orientalischer Touch von Zimt und Nelken sowie Noten von schwarzem Tee. 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! Dieser Châteauneuf-du-Pape auf absolutem Weltklasseniveau verzaubert durch seinen unverwechselbaren Charakter, der von der Mineralität der Böden und seinem hohen Mourvèdreanteil stammt. 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. Für Liebhaber originärer Rhôneweine ist dies einer der charaktervollsten Rotweine der Welt und gehört mit seiner ureigenen Stilistik im Jahrhundertjahrgang 2007 zu meinen persönlichen Favoriten! Dieser Edel-Châteauneuf-du-Pape „von einem der traditionellsten Weingüter Westeuropas, geschaffen in kompromissloser handwerklicher Ethik“ (so Parker, der bis 95+ Punkte vergibt), ist ein betörender Sinneszauber mit schier unglaublichem Potential. Diese singuläre Qualität zählt in ihrer traumhaften Dimension zu den großen Wein-„Persönlichkeiten“ Frankreichs mit einer expressiven Natürlichkeit, die ihre



**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

*faszinierende Aura dem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch Pierre Perrin verdankt.  
Legenden sterben nie, Gänsehautatmosphäre!*