

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



Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, rouge, Magnum

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

Rebsorten: Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS010705M

Wer einmal den großen Rhône-Klassiker „Hommage à Jacques Perrin“ getrunken hat, den lässt ein Beaucastel sein ganzes Leben lang nicht mehr los. Und welche großartige Fassproben aus dem vielleicht 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 charaktvollsten Rotweine der Welt und gehört mit seiner ureigenen Stilistik im Jahrhundertjahrgang 2005 zu meinen persönlichen Favoriten! Meine mehrfachen Fassproben lassen zudem Erinnerungen wach werden an die großartigen, von Parker mit 96 bzw. 97 Punkte bewerteten 1989/90er, aber: 2005 ist wohl von den Jahrgangsgegebenheiten nochmals einen Tick besser und der Höhepunkt einer Abfolge großer Jahrgänge. Im letzten Jahrhundert waren, wenn überhaupt, an der Rhône nur die 61er und 78er Jahrgänge von ähnlich herausragender Qualität! Sie, werte Kunden, haben mir in den letzten Jahren bei meinen Bewertungen und unseren Subskriptionsangeboten viel Vertrauen geschenkt. Herzlichen Dank dafür. Mit meiner unbedingten Empfehlung, sich zu einem im Vergleich zu gleich guten Bordelaiser Gewächsen aus 05 ungemein fairen Preis einen Weltklassewein zu sichern, der, wenn er denn im Herbst überhaupt noch im freien Verkauf erhältlich sein wird, nach meiner Einschätzung deutlich teurer geworden sein wird, möchte ich mich heute gerne bei Ihnen revanchieren. Der Beaucastel-Châteauneuf-du-Pape ist ein betörender Sinneszauber mit schier unglaublichem Potential. Diese singuläre Qualität zählt in ihrer traumhaften Dimensionierung zu den großen Wein-, „Persönlichkeiten“ Frankreichs mit einer



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

expressiven Natürlichkeit, der seine faszinierende Aura seinem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch Pierre Perrin verdankt. Legenden sterben eben nie, Gänsehautatmosphäre!