



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

## Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorten: Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS010710M

*Für Liebhaber originärer Rhôneweine einer der charaktermovollsten Rotweine der Welt! Legenden sterben nie, Gänsehautatmosphäre! Die südliche Rhône wird in dieser Dekade von einer fast „unheimlichen“ Serie großer Jahrgänge heimgesucht. Bis auf den in den sintflutartigen Regenfällen des Septembers „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 bereits heute haben sich um den Jahrgang 2010 Mythen entwickelt, denn alle Fassproben signalisierten den Weinexperten, dass 2010 eine Qualität erreicht haben könnte, wie wohl nie zuvor! Warum ist dem so? Parker, weltweit als DIE Stimme der Rhône geachtet, fasst es so zusammen: „2010 besitzt eine phantastische Säure (Säure ist DAS Signum des Jahrgangs 2010 europaweit. Was sich in Deutschland bei nicht wenigen Rieslingen als Problem erwies, ist ein großer Segen für die südlichen Anbauländer Europas, denen es bisweilen an Trinkfrische mangelt, T.S.) und damit verfügen die Weine über eine animierende Trinkigkeit, wie seit vielen Jahrgängen nicht mehr. Es ist geradezu ein Paradox: Ich kann mich überhaupt nicht an einen Jahrgang erinnern, der gleichzeitig so konzentriert und kraftvoll am Gaumen ist und reichhaltig in den Aromen und darüber hinaus über eine solch begeisterte Säurefrische verfügt. Dazu haben die 2010er ein phantastisches Alterungspotenzial, doch gleichzeitig sind die Tannine süß und mit einzigartiger Eleganz und Finesse versehen!“ Und bei meiner Fassprobe auf DEM Renommiergut von Châteauneuf-du-Pape entströmen dem Glase köstliche Wogen von bezaubernden Aromen nach würzigen, süßlichen Schwarz- und Blaubeeren, Cassis, saftigen schwarzen Kirschen, weißem Trüffel und zartem Pfeffer, der pikanten Würze von schwarzen Oliven, geräuchertem Fleisch, ein orientalisches Touch von Zimt und Nelken sowie Noten von duftendem, feuchten Waldboden. Diese betörende Orgie von Frucht erinnert durchaus an den legendären 2007er, doch am Gaumen wird eine ungemein feine, reife Grenache-Süße zelebriert, die so vollständig anders ist als im wollüstigeren 07er, so viel distinguiertes, präziser, eleganter, einfach nochmals strukturierter und nobler. Aristokratie pur! Dieser Edel-Châteauneuf-du-Pape „von einem der traditionellsten Weingüter Westeuropas, geschaffen in kompromissloser handwerklicher Ethik“ (Parker), ist ein betörender Sinneszauber mit grandiosem Potential. Mit traumhaft cremigen,*



**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

*seidig-weichen, nobel strukturierten Tanninen, die eine drei- bis fünfjährige Flaschenreife einfordern und ein Genusspotential von 25-30 Jahren versprechen! Diese singuläre Qualität zählt zu den ganz großen Wein-, „Persönlichkeiten“ Frankreichs mit einer expressiven Natürlichkeit, die ihre faszinierende Aura dem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch Pierre Perrin verdankt. Wahrlich: Legenden sterben nie!*