

Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS010709H

Für Liebhaber originärer Rhôneweine einer der charaktvollsten 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 Weinbergsarbeit durch bestens ausgebildete Winzer ab 2000 fast ununterbrochenen von einer Jahrhundertqualität sprechen und 2009 hat nach unserem Geschmack bisher allem die Krone aufgesetzt! Denn in 2009 finden wir bei den besten Winzern der südlichen Rhône eine Balance in ihren Weinen, eine Ausgewogenheit zwischen enormer Kraft, grandioser innerer Dichte und einer burgundischen Eleganz und Finesse, wie ich sie in dieser Form das letzte Mal in den legendären 98ern und 89ern gefunden habe! Dem Glase entströmen 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, ein orientalischer 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, eleganter, 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, 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!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003