

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 „Roussanne vieilles vignes“, blanc

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

Rebsorte: Roussanne
Bestell-Nr.: FRS010906

Die Gebrüder Perrin gehen stets ihre eigenen Wege. So lehnen sie auch den in der Region vorherrschenden Verschnitt in der Weißweinbereitung ab und favorisieren die launische, kapriziöse Roussanne-Traube (in dieser Spitzencuvée ein 100% Anteil) gegenüber den überall sonst beliebteren Sorten Grenache blanc, Clairette und Bourboulenc. So ist dieser feinste weiße Châteauneuf (im Übrigen zusammen mit dem Hermitage von Chave mein weißer Lieblingswein der gesamten Rhône) im Vergleich zum Standard der Appellation extrem langlebig sowie überaus reichhaltig und komplex. Die früh morgens in der Kühle der Nacht geernteten Trauben für diesen „sensationellen Wein, ein Meisterwerk“ (Parker, 97 Punkte) stammen aus streng limitierten Erträgen von einer vier Hektar großen Parzelle mit knapp 70 Jahre alten Weinstöcken. Der monumentale Wein wird sowohl in Holzfässern als auch in Edelstahl vergoren, durchläuft die volle malolaktische Gärung und erzielt ähnliche Preise wie ein weißer Grand Cru aus Burgund. Er ist für meinen Geschmack die großartigste Ausdrucksform der Roussanne-Rebe weltweit, ein außergewöhnlich gehaltvoller Wein, mit einem tiefgründigen Bukett und überreichlichen, komplexen Aromen von Rosenblättern, Akazienblüten, tropischen Früchten, insbesondere Mango, Gewürzen, Brioche, Mineralien und Rauch, einer öligen Textur und einer fabelhaften Balance. Ungemein extraktreich, aber auch fein und geschliffen, geradezu zärtlich gleitet der Wein über die Zunge, füllt mit seiner Dichte und seiner würzigen Säure den Gaumen vollständig aus, bleibt haften, verzaubert, die Zartheit des Holztones verbindet sich mit der Komplexität der Aromen zu einer beeindruckenden Geschmackssinfonie. Am besten sollte man diesen „charaktervollen Erfolgstropfen“ (Jancis Robinson) in seiner traumhaften Fruchtphase trinken, d.h. in den ersten drei Jahren nach der Abfüllung, und dann erst wieder nach seinem 10. Geburtstag bis ins hohe Weißweinalter von 30 Jahren hinein, wenn sich eine fabelhafte Mineralität Bahn gebrochen hat. In der Zwischenzeit? Einfach schlafen lassen!
Dieser monumentale Jahrhundertwein gehört meines Erachtens nach zu den 5 größten Weißweinen, die in den letzten 50 Jahren an der gesamten Rhône vinifiziert worden sind!

