

Perrin, „Grand Prébois“, VdP Méditerranée rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRS011210

Welch traumhafter Lecker-Schmecker aus edlen Grenache-, Syrah- und Mourvèdreneben, Cinsault und Clairette – einer der größten Weinwerte der südlichen Rhône überhaupt, „von einem der traditionellsten Weingüter Westeuropas, geschaffen in kompromissloser handwerklicher Ethik“ (Parker)! Der fein verwobene, typisch (Grenache) süßliche Duft, subtil geprägt von leckeren saftigen Kirschen, roten und schwarzen Früchten (insbesondere Cassis und Himbeeren), Lorbeer, Pfeffer, Lakritze, schwarzen Oliven, Zimt und würzigen Kräutern der Garrigue fasziniert selbst Kennergaumen, die sonst nur wesentlich teurere Prestigegewächse zu genießen pflegen. Die samtene Textur des Weines, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht und sein bestens eingebundenes cremiges und schmelziges Tannin, das die Zunge verwöhnt sowie sein beeindruckender Nachhall heben ihn deutlich aus der Masse seiner Konkurrenten hervor. Dieser hedonistische Tropfen aus DEM Überfliegerjahrgang der südlichen Rhône ist das genaue Gegenteil eines marmeladigen, überkonzentrierten Frucht-Monsterweins, es dominieren vielmehr spielerische Eleganz, burgundische Finesse und eine geradezu nordische Kühle und Frische: Welch ungemein wohltuende trinkige Stilistik, die heute an der Rhône leider weitgehend ausgestorben ist, bei den absoluten Spitzenwinzern aber (endlich!) eine fröhliche Renaissance feiert. Was ist das nur für ein charaktvoller Trinkspaß für jeden Tag, das ist Individualität pur statt belangloser Uniformität! Dieses



südfranzösische Weinvergnügen setzt souveräne Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss und hat weltweit keine Konkurrenz zu fürchten. Diese Zauberqualität, die bei vielen anderen Gütern als wesentlich teurerer Châteauneuf-du-Pape-Wein vermarktet würde, hat uns derart begeistert, dass wir uns wie in 2009 die gesamte Cuvée als Exklusivabfüllung für Pinard haben reservieren lassen. Santé!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2014.

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: DEUTDE33HAN33

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

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