



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: KRSAD333 33030

Domaine Saint Préfert, Réserve Auguste Favier, rouge

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape*

Rebsorten: *Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS080204*

Châteauneuf-du-Pape muss sich meiner Ansicht nach bewegen, weg von den hohen Alkoholgradationen, die, wenige von uns repräsentierte Spitzenweine ausgenommen, bei vielen Gewächsen im hoch gehypten Jahrgang 2003 oft genug keinen rechten Trinkgenuss aufkommen lassen, allen journalistischen Höchstbewertungen zum Trotz.

Der kundige Kenner möchte keine marmeladigen Monsterweine mehr, er sucht bei aller Dichte und Konzentration primär Finesse, Frische und innere Balanciertheit. Nach meinem persönlichen Geschmack einen der spannendsten und interessantesten Weine der südlichen Rhône, der genau diese urtraditionelle und zugleich zeitlose finessenreiche Stilistik verkörpert, hat Isabel mit diesem urwüchsigen, nach ihrem Großvater Auguste Favier benannten großartigen Gewächs geschaffen, das wir Ihnen heute ans Herz legen möchten.

Von erstklassigen, mit einem Steinmeer übersäten Parzellen, die unmittelbar um das Weingut gruppiert sind, stammt diese faszinierend aromenreiche, opakfarbene Cuvée aus 80% Grenache, 15% Cinsault sowie ein wenig Mourvèdre und Syrah.

In der Nase faszinieren komplexe Aromen von betörender Reinheit: reife, dunkle Himbeeren, schwarze Kirschen, Johannisbeeren, tiefgründige Mineralien und feinste Gewürzanklänge. Am Gaumen präsentiert sich dieser neue Fixstern am Himmel von Châteauneuf dicht und extraktreich, von burgundischer Finesse und edler Fruchttiefe geprägt. Die reifen, saftigen, cremigen Tannine sind eingebettet in eine feine mineralische Struktur, der animierende Nachhall ist extrem lang anhaltend.

Ein majestätisches Gewächs mit einem gigantischen Potential, in seiner originären Aromatik einzigartig und daher völlig unverwechselbar in der gesamten Appellation. Für mich einer der besten Weine in Châteauneuf in diesem großartigen Jahrgang, ein emotionaler, ein zutiefst berührender Wein, ein Spiegelbild der sensiblen Persönlichkeit, die diesen Weltklassewein geschaffen hat. Danke, Isabel!

Ach, eins hätte ich beinahe vergessen, DEN Wermutstropfen. Ganze 20.000 Flaschen beträgt die Jahresproduktion unseres Kleinods aus Châteauneuf-du-Pape, um die sich nach den Höchstbewertungen der Journalisten (z.B. wine spectator 96 Punkte im Jahrgang 2003) die zweithöchste Bewertung nach den 97 Punkten für Clos des Papes □



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

und 93-95 Punkte von Parker für unseren heute präsentierten 2004er Auguste Favier) die Liebhaber in aller Welt geradezu reißen.

Haben Sie daher bitte Verständnis, wenn wir pro Kunde maximal 6 Flaschen dieses Wahnsinnsstoffes abgeben können, um möglichst vielen von Ihnen den Genuss dieses traumhaften Châteauneufweins zu ermöglichen. Kultweincharakter!