

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



## Domaine Saint Préfert, Réserve Auguste Favier, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS080206

*Viele kundige Kenner nobler Châteauneuf-Gewächse möchten keine alkoholischen Monsterweine mehr (eine Stilistik, die infolge der klimatischen Veränderungen und eines immer weiter nach hinten geschobenen Entzeitpunktes höchst- und überreifer Trauben nicht gerade wenige Weine in den Jahrgängen 2001 und 2003 geprägt hat); sie suchen bei aller Dichte und Konzentration primär Finesse, Frische und eine innere Balanciertheit, die trinkanimierende Weine ergibt, von denen man mit höchstem Genuss auch eine ganze Flasche trinken kann und nicht ermüdet nach einem Gläschen abwinkt. Unter Insidern einen der spannendsten und interessantesten Weine der gesamten südlichen Rhône, der genau diese urtraditionelle und zugleich zeitlose finessenreiche Stilistik verkörpert, hat Isabel mit diesem authentischen, nach ihrem Großvater Auguste Favier benannten großartigen Gewächs geschaffen, das wir Ihnen heute ganz besonders ans Herz legen möchten. Von erstklassigen, mit einem Steinmeer übersäten Parzellen, die unmittelbar um das Weingut gruppiert sind, stammt diese faszinierend aromenreiche, opake Cuvée aus 80% Grenache (von 40 bis 100jährigen! Reben), 10% Cinsault sowie ein wenig Mourvèdre und Syrah. In der Nase faszinieren komplexe Aromen von betörender Reinheit und faszinierender Frische: Blaubeeren, Brombeeren, Cassis, Veilchen, Lavendel, tiefgründige Mineralien und feinste Gewürzanklänge, in dieser betörenden Stilistik dem herausragenden 2005er Vorgänger sehr ähnlich, nur einen Tick beschwingter noch, was der animierenden Säurestruktur des großen 2006er Jahrgangs geschuldet ist. Am Gaumen präsentiert sich dieser neue Fixstern am Himmel von Châteauneuf zwar auch sehr dicht und extraktreich, ist aber in erster Linie von seiner burgundischen Finesse und einer edlen Fruchttiefe geprägt. Die traumhaft reifen, saftigen, cremigen, butterweichen Tannine sind eingebettet in eine feine mineralische Struktur und der animierende, betörend-sinnliche Nachhall ist extrem lang anhaltend. Ein majestätisches Gewächs mit einem gigantischen Potential, einer der besten Weine in Châteauneuf in einem großartigen Jahrgang, ein emotionaler, ein zutiefst berührender Wein, ein Spiegelbild der sensiblen Persönlichkeit, die diesen Weltklassewein geschaffen hat. Danke, Isabel! Dieses Weinmonument wird bei Liebhabern feiner Châteauneufweine Kultweincharakter erlangen! Parker: „Ein atemberaubend schönes Beispiel für einen wunderbaren 2006er“! Vom Wine Spectator als „HOT WINE“ mit 94 Punkten gefeiert!*

