

Domaine Saint Préfert, Réserve Auguste Favier, rouge, Magnum

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS080205M

Châteauneuf-du-Pape scheint nach Ansicht von Weinfreunden, die Finesse und Eleganz mehr schätzen als schiere Kraft und Konzentration, infolge der klimatischen Veränderungen in eine Sackgasse geraten zu sein und muss sich bewegen, weg von zu hohen Alkoholgradationen (bisweilen 16% Volumenprozent!), die, wenige von uns repräsentierte, bestens balancierte Spitzenweine ausgenommen, bei vielen Gewächsen oft genug keinen rechten Trinkgenuss aufkommen lassen, allen journalistischen Höchstbewertungen zum Trotz. Viele kundige Kenner möchten keine marmeladigen Monsterweine mehr, sie suchen bei aller Dichte und Konzentration primär Finesse, Frische und innere Balanciertheit. 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 einen Châteauneuf geschaffen, den 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: reife, dunkle Himbeeren, schwarze Kirschen, Johannisbeeren, tiefgründige Mineralien und feinste Gewürzanklänge, in dieser betörenden Stilistik dem herausragenden 2004er Vorgänger sehr ähnlich, nur einen Tick dichter und komplexer noch, was dem Jahrhundertjahrgang 2005 geschuldet ist. Am Gaumen präsentiert sich dieser neue Fixstern am Himmel von Châteauneuf zwar sehr dicht und extraktreich, ist aber in erster Linie von seiner burgundischen Finesse und einer edlen Fruchttiefe geprägt. Die traumhaft reifen, saftigen, cremigen 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, für meinen Geschmack 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

Trinkempfehlung: Zu genießen wegen seiner seidenweichen Tannine ab sofort, Höhepunkt 2010 bis 2025, mindestens.

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

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

<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