

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 3303 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 3303 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000 0000



## ***Ermitage du Pic St. Loup, „Cuvée Gaucelm”, rouge***

Region: Languedoc  
Erzeuger: Ermitage du Pic Saint Loup - Pic Saint Loup

Rebsorte: Syrah  
Bestell-Nr.: 300799

*Dieser in kleiner Menge aus einer herausragenden Spitzenparzelle erzeugte edle Syrah ist ein geradezu vibrierender Rotwein voller Faszination und Klasse, ein ausgeprägter Charakterwein, in dem sich die Konzentration der Aromen mit der kühlen Finesse der betörenden Frucht und den seidigen Tanninen verbinden. Das ist faszinierende Qualität auf beeindruckendem Niveau, das ist originärer Charakter von Trauben einer einzelnen Parzelle und ein expressiver, unverwechselbarer Stil.*

*Zu Schichten von tiefdunklen Beeren gesellen sich feine Noten von schwarzen Oliven und Tapenade und ganz zarte Gewürzanklänge. Am Gaumen finden Konzentration, Dichte und Tiefe ihr harmonisches Pendant in einer subtilen Finesse und einer raren Eleganz und münden in einer geschmacklichen Komplexität, die sehr ungewöhnlich ist. Die kernigen Gerbstoffe erbringen Fülle und mediterrane Wärme, verbunden mit einer traumhaft kühlen Frucht, der gesamte Mund wird bis in den letzten Winkel mit der komplexen Textur des Weines ausgekleidet, ein großer Stoff, von dem leider nur wenige Barriques abgefüllt werden, eine exemplarische Qualität für einen Wein wahrhaft originären Charakters, ein großes Kompliment den Brüdern Ravaille! Dieser subtile Wein, jeglicher Aufdringlichkeit abhold und verkörpert in seiner eher kühlen Expressivität Understatement pur, hat nach ein paar Jahren der Entwicklung das Zeug zur Legende!*

