

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



Aires Hautes, Malbec, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Malbec
Bestell-Nr.: FLA020405

Ein gleich überragendes Preis-Genussverhältnis wie der beliebte Basiswein der Domaine bietet dieser verführerische, rebsortenreine Malbec, dessen Jahrgangsvorgänger bereits in „Alles über Wein“ im großen Report über die Weine des Languedoc zu den besten Schnäppchen des französischen Südens gezählt wurde! Ein verführerisches Gewächs, das in einem tief dunklen Violetrot (ja, fast schwarz im Kern) ins Glase läuft. Mit seinem animierenden Duft nach wild wachsenden Beeren, rotem Fleisch, schwarzem Pfeffer, mediterranen Kräutern und Veilchen besitzt dieser Wein schon in der Nase eine wilde, ursprüngliche Tiefe. Im Mund kraftvoll, mit reifen, aber präsenten Tanninen und mit einer anregenden Säure versehen. Mit seiner ausgeprägten Würze von Pfeffer und wilden Kräutern haben wir es hier mit einem leckeren Rotwein zu tun, der nach kräftigen Gerichten wie gegrilltem Pfeffersteak, geschmortem Hirsch- oder Lambraten geradezu „schreit“. Am Gaumen sehr saftig, dicht, schmelzig, reife Frucht, viel Fülle und Fruchtextrakt, dabei elegant und lang anhaltend, schöne Struktur, lebendige Säure, markanter, mineralischer Nachhall. Vergessen Sie alles, was Sie bisher an unzugänglichen Malbec-Weinen aus anderen Regionen getrunken haben, dieser Wein bereitet trotz noch präsenter, jedoch reifer und geschliffener Tannine ab sofort hohen Genuss und ist ein idealer Begleiter zu Wildgerichten. Am zweiten Tag präsentiert er sich am schönsten, noch eleganter, harmonischer, weicher als unmittelbar nach der Öffnung, mit einer subtilen Aromatik.

