

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.: FLA020408

Dieser ungemein verführerische, rebsortenreine Malbec wurde bereits von „VINUM/Alles über Wein“ im großen Report über die Weine des Languedoc zu den besten Schnäppchen des französischen Südens gezählt!

Ein authentisches Gewächs voller Ursprünglichkeit, das in einem tief dunklen Violetrot (ja, fast schwarz im Kern) ins Glas läuft. Mit seinem süßlich-animierenden Duft nach wild wachsenden Beeren, Kirschsafft, reifen Pflaumen, rotem Fleisch, zermahlenem schwarzen Pfeffer, mediterranen Kräutern und Veilchen besitzt dieser Wein schon in der Nase eine wilde, aber einladende Tiefe und unverkennbare Authentizität. Im Mund kraftvoll und saftig, mit reifen, seidig-subtilen Tanninen und mit einer anregenden Säure versehen. Mit seiner ausgeprägten Würze von Pfeffer und wilden Kräutern und mineralischen Noten haben wir es hier mit einem originären Rotwein zu tun, der nach kräftigen Gerichten wie gegrilltem Pfeffersteak, geschmortem Hirsch- oder Lambraten geradezu „schreit“, aber bitte die kräftige Jus nicht vergessen! 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. Am zweiten Tag präsentiert er sich am schönsten, noch eleganter, harmonischer, weicher als unmittelbar nach der Öffnung, mit einer für seine Preisklasse traumhaft komplexen Aromatik! Zu genießen ab sofort.

Hendrik Thoma: „Ein dichter Wein, der Aufmerksamkeit erregt!“

