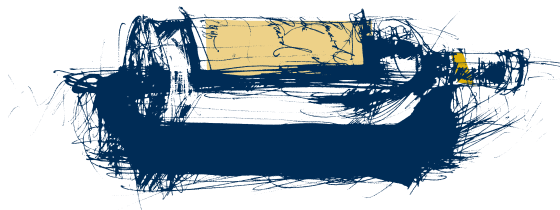


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Aires Hautes, □ La Livinière □, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois

Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA020502

Seit Jahren ist der Preis für einen unserer meistverkauften Rotweine unverändert günstig geblieben. Denn die Brüder Eric und Gilles haben verstanden: Sie, die sie nie die Wurzeln ihrer bäuerlichen Herkunft vergessen haben, sie, bei denen Gastfreundschaft keine leere Worthülse ist, sondern unvergessliche Abende mit himmlischen leiblichen Genüssen und intensiven Gesprächen bedeutet, haben wirklich begriffen: Das Languedoc darf niemals seinen einzigartigen Vorsprung verlieren, der diese von ihren so unterschiedlichen, aber jeweils erstklassigen Böden und ihrem privilegierten Klima gesegnete Region in den letzten Jahren zu einem weltweit einzigartigen El Dorado für preisbewusste Weinliebhaber hat werden lassen: herausragende Terroirweine mit einem großartigen Preis-Genussverhältnis zu produzieren, was ihren legendären Ruf bei Liebhabern in aller Welt vor mehr als einem Jahrzehnt begründet hat. Diese verführerisch duftende, zutiefst dunkelrote Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan besitzt ausladende, komplexe Aromen nach reifen Beeren (Heidelbeeren und Cassis), feinen orientalischen Gewürzen, Oliventapenade, Pfeffer, Kakao und, nach längerer Öffnung immer deutlicher vernehmbaren Schokoladentönen.

Am Gaumen von eleganter Struktur, opulenter Reife sowie einer eher kühlen, expressiven Aromatik; dabei dicht und füllig sowie samtig weich. Ungemein schmeichlerisch schmiegt sich die reife, cremige Frucht bis in den letzten Winkel der Mundhöhle, es betören verführerische, noble Schokoladenaromen. Hinzu kommt eine für einen Languedocwein wunderbare Frische infolge perfekt eingebundener, weicher Säure, enorm viel Nachhall, die rassigen, reifen Gerbstoffe bestens integriert, eine perfekte Balance von Frucht, Körper, Tannin, Säure und Extrakt und daher ein phantastischer Essensbegleiter.

Der Verzicht auf die separate Abfüllung der Spitzencuvée Clos Escandil und die Beigabe der hiervor vorgesehenen Fässer in diese Cuvée hat zu diesem sensationellen Erfolg beigetragen.

Paula Bosch, Deutschlands bekannteste Sommelière (□ Tantris □, München), würdigte den vergleichbaren Vorgänger dieses Wein in ihrer wöchentlichen Kolumne in der Süddeutschen Zeitung □ als zweifellos zum Besten gehörend, was das Languedoc zu bieten hat. Ein Schmusewein ohne langweilige vordergründige Frucht, mit langem kraftvollem Finale. Eine einzige Verführung zum Weitertrinken. □

