

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, „La Livinière”, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA020505

Seit Jahren ist der Preis für einen unserer meistverkauften Rotweine aus den besten Lagen des Minervois in „La Livinière” nahezu unverändert günstig geblieben, auch im sensationell schönen Jahrgang 2005! Eric und Gilles haben verstanden, so wie beispielsweise auch Pierre Clavel. 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 ungemein spannenden Böden und ihrem privilegierten Klima gesegnete Region in den letzten Jahren zu einem weltweit einzigartigen El Dorado für preisbewusste Weinliebhaber hat werden lassen. Solch herausragende Terroirweine mit einem großartigen Preis-Genussverhältnis haben den legendären Ruf der betörenden Weine aus dem wilden französischen Süden bei Liebhabern in aller Welt vor nunmehr fast zwei Jahrzehnten begründet!

Diese verführerische Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan mit ihrem tiefdunklen gedeckten Granatrot, von Michel Bettane, dem großen alten Mann des französischen Weins, als intensiver Ausdruck ihres großen Terroirs gefeiert, besitzt ungemein ausladende, komplexe Aromen. Fast wollüstig duftet sie nach süßen Beeren wie Cassis und Heidelbeere sowie nach reifen Sauerkirschen, begleitet von Zimt, Nelke, Anis, Koriandernoten, Oliventapenade und dunklem Nougat. Am Gaumen dann ein faszinierender Kontrast zwischen kühlen, mineralischen Noten und einer feinen, erfrischenden Frucht. Das Tannin gestaltet sich reif und nobel. Hinzu kommt eine für einen Languedocwein wunderbare Frische infolge einer perfekt eingebundenen Säure. Paula Bosch, Deutschlands renommierte Sommelière („Tantris”, München), würdigte einen vergleichbar guten Vorgänger dieses Weins 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.”

