

Aires Hautes, „La Livinière“, rouge 12 für 11

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA020503P

Seit Jahren ist der Preis für einen unserer meistverkauften Rotweine unverändert günstig geblieben, auch im sensationell schönen Jahrgang 2003! Eric und Gilles haben verstanden, so wie beispielsweise Pierre Clavel oder Sylvain Fadat. 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 Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan besitzt ausladende, komplexe Aromen nach reifen Beeren (Heidelbeeren und Cassis), feinen orientalischen Gewürzen, Oliventapenade, Pfeffer, Kakao und noblen Schokoladentönen. Am Gaumen eine erstklassige Struktur, eine opulente Reife sowie eine eher kühle, expressive Aromatik; dicht und füllig schmiegt sich die reife Frucht bis in den letzten Winkel der Mundhöhle, anhaltend, sehr weich und ungemein cremig. Hinzu kommt eine für einen Languedocwein wunderbare Frische infolge perfekt eingebundener Säure, enorm viel Nachhall, die rassigen,



reifen Gerbstoffe bestens integriert, dazu eine perfekte Balance von Frucht, Körper, Tannin, Säure und Extrakt, wiederum ein Schmusewein und ein phantastischer Essensbegleiter. Paula Bosch, Deutschlands bekannteste Sommelière („Tantris“, München), würdigte den vergleichbar guten 2001er Vorgänger dieses Weins 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.“

Trinkempfehlung: Bereits ab sofort ein schmeichlerischer Hochgenuss, Höhepunkt 2007 bis 2012.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003