

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 12 für 11***

Region: Languedoc  
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois

Rebsorten: 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 Schmuseweine 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 Schmuseweine ohne langweilige vordergründige Frucht, mit langem kraftvollem Finale. Eine einzige Verführung zum Weitertrinken.“*

