

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



Saint Antonin, Faugères, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA060406

Eine intensive, dichte Fruchtwürze und edle Blaubeearomen zeichnen den großen Faugères-Jahrgang 2006 aus, der seinen kühl-noblen Charakter, weitab von modischen marmeladigen Exzessen, den mineralischen schwarzen Schieferböden verdankt. Rote und blaue Früchte und eine wiederum vom Schiefer stammende feine Mineralität, eine in dieser Preisklasse ganz und gar ungewöhnliche Eleganz, Finesse und Feingliedrigkeit, bestens integrierte, frische, seidige, cremige Tannine und ein schöner, schmeichlerischer, ungemein feiner, rauchig-mineralischer, zart tabakiger Nachhall begründen ein sensationelles Preis-Genussverhältnis, das selbst für den französischen Süden extrem selten ist. Nach längerer Luftzufuhr wird die Zunge zärtlich gestreichelt von einer ungemein seidenen, kühlen Textur, die nichts anderes ist als der schmeckbare Ausdruck des schwarzen Schieferbodens, der den großen Terroirweinen des Faugères einen authentischen Charakter vermittelt. Diese kühle Mineralität und die duftige Würze im geschmeidig dichten Mundgefühl vereinen den Charme, das Licht und die Wärme des Südens mit der Singularität des schiefrigen Terroirs. Keine Alkoholdominanz, kein modischer Neuholzton, keine Rustikalität, keine Marmelade. Stattdessen ein großartiger, mineralischer Alltagswein de luxe der leisen Töne, der mit viel Kraft und Charakter, Ausstrahlung und Geschmack, mit Würze, phantastischer Frische, und mineralischer Tiefe in seiner sympathischen Preisklasse die Qualitätsmaßstäbe des Languedoc definiert!

