



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

Saint Antonin, Faugères, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA060407

Eine intensive, dichte Fruchtwürze und edle Beerenaromen zeichnen den großen Faugères-Jahrgang 2007 aus, der seinen kühl-noblen Charakter, weitab von modischen marmeladigen Exzessen, den mineralischen schwarzen Schieferböden verdankt. Rote und blaue Früchte, Cassis 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 Terroirwein 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!



Frédéric Albaret hat sich souverän seinen Platz in der ganz kleinen Elite der Spitzenwinzer des Languedoc erobert mit Referenzqualitäten der neuen Generation: Finesse und Eleganz, Rasse und Frische statt marmeladiger Langeweile. Daher lege ich Ihnen seit vielen Jahren diese so traumhaft preiswerten, ungemein finessenreichen Rotweine aus dem Faugères als meine Lieblingsweine ganz besonders ans Herz. Auch Parker hat unsere Domaine Saint Antonin entdeckt und mit Elogen überhäuft. Er schreibt wörtlich, dass er überhaupt nicht verstehen kann, wie so gute Weine, die zu den phantastischsten, ja unglaublichsten Weinwerten der Welt zählen, zu einem solch günstigen Preis zu haben seien! So erhielt dieser sensationell preiswerte Faugères für den Jahrgang 2003 bereits 91 Punkte! Und 2007 ist nochmals deutlich besser! Frédéric erklärt: „Meine schönsten Weine bisher, einen Wimpernschlag noch über dem großartigen Jahrgangsvorgänger 2006! Drei Dinge kamen in diesem Ausnahmejahr zusammen: Optimale klimatische Bedingungen, insbesondere keine die Reben stressende Hitzeperiode, dann haben meine Rebstöcke mittlerweile ihr bestes Alter erreicht und ich



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

konnte all meine Erfahrungen einbringen, die ich in den letzten Jahren gesammelt habe: Nie zuvor konnte ich bisher Weine vinifizieren, die bei aller Eleganz und Finesse eine derartige Frische, Dichte und Konzentration aufweisen". Unbedingt probieren!