

## Saint Antonin, Faugères „Lou Cazalet“, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FLA060410

Eine intensive, dichte Fruchtwürze und edle Beerenaromen zeichnen den fabelhaften Faugères-Jahrgang 2010 aus, der seinen frischen, kühl-noblen Charakter, weitab von modischen marmeladigen Exzessen, den mineralischen schwarzen Schieferböden verdankt. Schon die Nase scheint mit der Zunge zu schnalzen: Rote und blaue Früchte, vanillige Kirschnoten, Cassis- und Cappuccinoanklänge ergeben einen seidigen Touch. Und welcher hedonistische Genuss am Gaumen: Blaubeeren, Schwarzkirschen, edle Bitterschokolade und eine wiederum vom Schiefer stammende feinste Mineralität, die wie bei großen traditionellen Bordeauxweinen an Bleistift erinnert, 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 seidigen, kühlen Textur, die nichts anderes ist als der schmeckbare Ausdruck des schwarzen Schieferbodens, der den großen Terroirweinen des Faugères einen authentischen Charakter verleiht. 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 schieferigen Terroirs. Kein modischer Neuholton, keine Rustikalität, keine Marmelade! Stattdessen ein großartiger,



mineralischer Terroirwein de luxe der leisen Töne, der mit viel Komplexität 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. Aber auch Parker hat unsere Domaine Saint Antonin entdeckt und mit Elogen überhäuft. Er schreibt wörtlich, dass er überhaupt nicht verstehen könne, wie so gute Weine, die zu den phantastischsten, ja unglaublichsten Weinwerten der Welt zu zählen seien, zu einem solch günstigen Preis zu haben sind! So erhielt dieser sensationell preiswerte Faugères bereits zweimal 91 Punkte! Und 2010 ist nochmals deutlich, aber wirklich deutlich, besser! Frédéric erklärt: „Meine schönsten Weine bisher, in einer Balance und Harmonie wie nie zuvor.“

Trinkempfehlung: Zu trinken nach unserem Geschmack ab sofort (die cremig-seidenen, kühlen Tannine erlauben nämlich be

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](mailto: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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333

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