

Saint Antonin, „Les Magnoux“, rouge, Doppelmagnum

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FLA060209D

Seine Qualität: Singulär in seiner Preisklasse. Schlicht die Referenz! Seine Bewertungen bei Fachjournalisten: Einzigartig in seiner Preislige! 94 Parkerpunkte für einen französischen Wein, der weniger als 15 Euro kostet – das gab es unseres Wissens nach noch nie! Frédéric Albarets Spitzencuvée „Les Magnoux“ lässt auf unkopierbare Weise die abgrundtiefe und zugleich seidene Mineralität und den unverfälschten Terroircharakter des schwarzen Schiefers sinnlich erfahrbar werden! Wegen seiner erotisierenden Duftkomplexität und burgundischen Eleganz DAS Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, zwar enorm dicht und mit einer grandiosen Tiefe versehen, aber überhaupt kein Extraktionsmonster mit Muskeln und überbordendem Eichenholz, stattdessen mit einer vor kurzem im französischen Süden noch nicht vorstellbaren Finesse gesegnet, an der sich die anderen großen Weine des Languedoc messen lassen müssen! Tief dunkelrot steht dieser noble Weinriese im Glas, in der Nase ungemein komplexe, verführerische schwarze Beeren und reife Früchte (Kirschen!), dazu Lakritz, Johannisbeerblätter sowie feine, würzige Anklänge und Noten von schwarzen Oliven, Eukalyptus und Zigarrenkiste. Die expressive Frucht und eine traumhaft cremige Textur betören schmeichlerisch den Gaumen, hüllen ihn ein in ein samtenes Tuch, verweilen, wollen überhaupt nicht mehr loslassen. Faszination pur! Dieser großartige Wein löst mit seiner seidigen Fülle wohlige Schauer aus, ein herrlich runder, harmonischer, delikater, verführerisch weicher Wein; der noble Kern seiner intensiven Mineralität umspielt dabei fordernd die Zunge. Danach öffnet sich die dichte, kühle Gerbstofftextur im Mund, um die Sinne mit mächtiger Kraft (aber ohne ermüdende Schwere, dieser Aristokrat der Sinne scheint zärtlich über die Zunge zu schweben), aber auch mit zartem Schmelz, Geschliffenheit und wiederum subtiler Schiefer-Mineralität zu verwöhnen. Und welch dramatische Länge! Nach 24-stündiger Öffnung breitet sich vor dem staunenden Betrachter eine expressive, kühle Minzfrische aus wie bei einem großen Mouton-Rothschild! Ein wahrer Geniestreich von Frédéric, Terroir und Individualität pur und von extremer Qualität: Wein-GENUSS in Vollendung! Es fällt schwer, stilistische Vergleiche zu finden für



diesen Gänsehautwein, er vereint in sich die edle Kühle eines großen Syrah der nördlichen Rhône mit der Eleganz und Finesse eines aristokratischen Gewächses aus dem Burgund. Sommelier Sebastian Georgi urteilt: „Das ist DER Gegenentwurf zu allen marmeladigen Syrahs aus der Neuen Welt!“ Welch betörende Qualität aus dem vielleicht bisher größten Jahrgang im Faugères – und hier wiederum die absolute Spitze verkörpernd. Bravissimo! Frische, Frucht und Finesse treffen feinste Mineralität: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann“ (Kurt Tucholsky)! PS I: Nachdem dieser Spitzenwein von Parker im grandiosen 2004er Jahrgang mit für seine Preisklasse unglaublichen 94 Punkten geadelt wurde, erzählte mir Frédéric, dass ihm jedermann „geraten hat, jetzt müsse ich doch endlich die Preise erhöhen. Doch warum sollte ich dies tun? Damit sich dann nur noch die Reichen der Welt meine Gewächse leisten können? Niemals! Ich mache Weine für Liebhaber, aber nicht für Etikettentrinker.“ Welch noble altruistische Einstellung! PS II: Stuart Pigott lobt in der FAZ vom 20. März 2011 euphorisch: „Überzeugend, kraftvoll, geschmeidig. Eine wunderbare mineralische Frische fegt durch den Wein

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort (nach ca. 15 Minuten Öffnung scheinen die Aromen förmlich zu explodieren), Höher

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: DEUTDE33HAN33

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

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