



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 AC · 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

## **Perrières, □Ansata□, VdP des Côteaux Flaviens, Vallée du Rhône, rouge**

Region: Languedoc  
Erzeuger: Domaine des Perrières – Marc Kreydenweiss, Rhône

Rebsorten: Carignan, Grenache, Merlot, Syrah  
Bestell-Nr.: FLA160101

*Welch exzellente, unfiltrierte Cuvée aus den 25 bis 70 Jahre alten Edelreben Grenache, Syrah, Merlot und Carignan! Tiefstes, sattes Rot, wunderbar betörender, intensiv duftender Wein mit konzentrierten Aromen roter Früchte, dunkler Beeren, Veilchen und blauem Flieder. Am Gaumen wirkt er ungemein weich, cremig, traumhaft balanciert, sehr saftig, von distinguiertes, feiner, finessenreicher Struktur, phantastisch seidige Tannine, (gottlob nur) 12,5% Alkohol, daher kein Monsterwein, aber welch großartiger, ungemein leckerer Trinkspaß zum puren Genuss, welch schmeichelnder, weicher, ja femininer Wein. Der lange Nachhall erinnert an eine in Alkohol eingelegte Kirsche, die von zarter Bitterschokolade umhüllt ist. Ein betörendes Gewächs, einladend, verführerisch wie die Halbgöttin Circe, verlockend wie die Sirenen, ... ein Zaubertrank! Vierzehn Monate in Barriques ausgebaut; doch ich verspreche Ihnen, Sie verspüren keinerlei Holzeinfluss, erahnen seinen Einsatz höchstens infolge der komplexen, abgerundeten, cremigen Struktur. Gäbe es doch nur mehr solcher Bio-Weine, die nichts anderes wollen als zum genussvollen Trinken einzuladen! Stellen Sie gegen diese Rotweinsensation aus einer Enklave der Rhône doch einmal einen wesentlich teureren Châteauneuf-du-Pape; abgesehen von den Top-Domänen der Appellation bin ich mir sicher, dass Sie eine faustdicke Überraschung erwartet. Auch im FEINSCHMECKER wurde dieser große Wein zu äußerst fairem Preis als besondere Empfehlung gefeiert. Wir zitieren: □Rhône-Roter für herbstliche Menüs: Marc Kreydenweiss gehört schon seit gut zwanzig Jahren zu den sympathischsten Botschaftern der Elsässer Weine... In der Gegend der Costières de Nîmes, eine halbe Stunde Autofahrt von Châteauneuf-du-Pape entfernt, erwarb er 1999 eine Domaine auf Kieselböden, ...25 Jahre stehen die jüngsten Reben hier schon, die ältesten 70. Alles, was einem solchen Gut fehlte, ist etwas Prestige □ und ein visionärer Patron. Mit □Ansata□ 2001 stellt Kreydenweiss den ersten Grand Vin seines Engagements als Rhône-Ranger vor. Die Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und Merlot wurde 14 Monate in Barriques ausgebaut. Doch der Wein ist alles andere als das, was man landläufig einen Barriquewein nennt. Im Bukett ist der Holzeinsatz nur diskret zu erkennen, es dominieren mineralisch unterlegte Kirschnoten und eine an frisches Basilikum erinnernde Würze. Den Gaumen regiert Finesse. Samtenes Tannin erzeugt einen geschmeidigen Fluss, dem es nicht wie vielen modisch weichen Weine an Bündelung mangelt. Der Abgang beginnt mit einem Akzent jugendlicher Herbe, dann hallt differenzierte, unaufdringliche Frucht nach. Dieser Rote ist ein Allrounder für alle herbstlichen Spezialitäten, seien es Pilze, sei es Wild. In der Karaffe verfeinert er sich von*



**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

*Stunde zu Stunde und in der angebrochenen Flasche entwickelt er sich über zwei Tage. □*