



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

Mansenoble, Réserve du Château Mansenoble, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Château Mansenoble - Corbières

Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA040200

Seit Jahren einer unserer meistverkauften Rotweine und einer der bestmöglichen Einkäufe in seiner Preisklasse weltweit, zu Recht wurde der großartige 98er vom "Feinschmecker" gar zu den besten 100 Weinen der Welt gezählt.

Die faszinierende 2000er Cuvée aus 60% Syrah, Grenache und Mourvèdre brilliert zunächst durch eine ausdrucksstarke Farbe, ein sattes, tiefes, dunkles Rot mit lila Reflexen.

In der Nase komplexe reife Beereneromen (Cassis!), feinste Gewürze, leichte Vanillearomen, die samtene, saftigen, weichen Tannine bestens in die ausladende Frucht integriert, dicht, konzentriert, lang anhaltend, von fast dekadenter Textur, dieser grandiose Tropfen fasziniert, betört, geradezu eine Melange zwischen seinen grandiosen Vorgängern, dem früh trinkreifen, ungemein verführerischen, eher eleganten, fitnessreichen 99er und dem konzentrierteren, lang lagerfähigen, extrem dichten 98er. In seiner attraktiven Stilistik unverkennbar ein großer Mansenoble, ein sanfter Riese mit enorm viel Potential, ein Lagerwein, braucht sicherlich etwas länger Zeit zur Entfaltung als der geschmeidige 99er.

Die aufgrund der großartigen Jahrgangsqualität ursprünglich geplante Cuvée Marie Annick fiel Guidos Überlegungen zum Opfer, angesichts der geringen Quantität auf diese Supercuvée zu verzichten und auch das allerbeste Traubenmaterial in die immer noch angesichts ihrer Klasse so preiswerte Cuvée Réserve einfließen zu lassen.

