

Mansenoble, Réserve du Château Mansenoble, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Château Mansenoble - Corbières
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FLA040202

„Das Wunder des Jahrgangs“ Tiefes Brombeerrot mit lila Reflexen am Rande, sehr sinnliche Nase mit betörender Fruchtsüße, eine Sinfonie aus reifen Waldbeeren, Kirschen und einem Hauch Lakritze (nach längerer Öffnung Anklänge an Cassis, wild wachsende provenzalische Gewürze, balsamische Noten und ein wenig Vanille), eine konzentrierte, dichte, harmonische, weiche, samtige, komplexe Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan) mit Fülle und Schmelz, Eleganz und Finesse, insgesamt von kühlerer Stilistik als im Vorjahr, feinsten Fruchtextrakt am Gaumen, die Tannine enorm cremig, frisch und von feiner Struktur, ein edler Trinkspaß! Nicht erst, seit der FEINSCHMECKER diesen Klassewein zu den „100 besten Weinen der Welt“ zählte, gehört er zu den großen Klassikern in unserem Programm!



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort in seiner schönsten Primärfuchtphase, Höhepunkt 2006 bis mindestens 2010.

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