

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: KRSAD55



Mansenoble, Réserve du Château Mansenoble, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Château Mansenoble - Corbières
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA040209

Der phantastische Nachfolger des von der „Revue du Vin de France“ zu den „größten Schnäppchen des gesamten Languedoc“ gezählten (fast gleich) grandiosen 2004ers!

Das tiefe Schwarzrot mit leicht ziegelroten Aufhellungen am Rande deutet bereits auf eine hohe Konzentration und Dichte hin und die Natur hat diesen Riesen von Wein reich ausgestattet. Aus dem Glas steigt eine bezaubernde Duftigkeit, ein sinnliches Parfum mit hedonistischer Fruchtsüße, eine spannende Liaison aus Schwarzkirschen, Holunder, reifen Brombeeren, Cassis und Omas Zwetschgenkuchen, aber auch Nelken, schwarze Oliven, noble Schokolade, Moccaduft, Vanille, welke Rosen und ein mediterraner Kräuterwürzstrauß. So schmeckt schwarzer Samt: Substantiell und ausdrucksstark, ganz Seide und provençalische Würze, mit Lakritzaromen, Veilchen und einer zarten Graphitnote wie in einem hochklassigen Bordeaux aus dem Médoc. Eine dichte, harmonische, samtige, komplexe Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan) mit einer immensen Fülle und Schmelz sowie einer schokoladigen Textur, die den Gaumen verführerisch auskleidet. Welche Kraft ohne marmeladige Schwere! Die tolle Dichte und Konzentration bestimmen den sinnlichen Gesamteindruck: Eine feine Saftigkeit, eine anregende Säure, die diesem großen Jahrgang die trinkanimierende Frische verleiht, und eine edle Stilistik verwöhnen die Zunge mit sanften Streicheleinheiten. Welch authentischer Weinriese mit einer ausgeprägten Aromenfülle und mit einer unwahrscheinlich feinwürzigen, cremig-seidenen Tanninstruktur. Großer Nachhall! Dekantiert zu genießen ab sofort, Höhepunkt bis mindestens 2018.

*Nicht erst seit der FEINSCHMECKER dieses herrliche Gewächs in seiner Bestenliste zu den „100 besten Weinen der Welt“ zählte, gehört er zu den beliebtesten Klassikern in unserem Programm. Ein großartiger Stoff aus traumhaftem Jahrgang! Dieser Grandseigneur aus den wildromantischen Corbières lässt Stuart Pigott vollends ins Schwärmen geraten: „Dagegen hätten die allermeisten roten Bordeaux in der Preisklasse zwischen zwanzig und vierzig Euro keine Chance!“
Recht hat der Kerl. Solch grandiose Terroirweine zeichnen verantwortlich für einen Ruf wie Donnerhall, den Languedocweine in aller Welt genießen, allen standardisiert-langweiligen Massenweinen des Midi zum Trotz. Guidos „Réserve“ 2009 besitzt Seele und ist ein Referenzwein des Languedoc!*

