



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

Mansenoble, Corbières Tradition „Montagne d’Alaric”, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Château Mansenoble - Corbières
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA040307

Die bei unseren Kunden fast schon legendäre Cuvée d’Alaric mit ihrer dichten, dunklen Farbe besticht zum einen durch eine intensive, betörende Frucht, die an süße Himbeeren, Cassis, Sauerkirschen und eingelegte Preiselbeeren erinnert, zum anderen durch eine feingliedrige Würze, die Assoziationen an noblen Tabak, Nelken und Zedernholz, aber auch an Leder und etwas Lakritz evoziert. Der faszinierende Duft nach Oregano und wilder Minze, der dezent im Hintergrund zu erkennen ist, verleiht diesem Schmeichler der Sinne einen erfrischenden würzigen Anstrich. Am Gaumen präsentiert sich diese traumhaft leckere Cuvée markant, komplex, dicht, weich und ausdrucksstark, vor allem aber noch finessenreicher und trinkanimierender als früher, da ihm die anregende Säure einen vibrierenden Charakter verleiht, der durch die reife Frucht perfekt ausbalanciert wird. Zudem begeistert dieser Klassiker unseres Programms mit orientalischen Noten von Muskatnuss und Pfeffer, dazu gesellen sich faszinierende Anklänge von Maulbeeren, Pflaumen und schwarzer Oliventapenade. Cremige Tannine und eine wunderbar erfrischende Säure, gepaart mit einer feinen Frucht, einer zarten Süße und weichem Druck am Gaumen liefern ein stimmiges Gesamtbild und einen charaktervollen Wein, der Trinkfreude pur bereitet und mit etwas Lagerzeit noch an Komplexität zulegen wird. Kurzum: Ein fabelhaft fein ausbalancierter Alltagswein der Luxusklasse! Diese verführerische Basis cuvée ist das neue Languedoc pur, die mit ihrer fein gewobenen, erfrischenden Säurestruktur und ihrer prallen, süßlich-erotischen Fruchtfülle schon jetzt richtig lecker schmeckt und in ein bis zwei Jahren ihren Höhepunkt erreicht haben wird – vorausgesetzt allerdings, dass Sie sich angesichts ihrer Qualität so lange beherrschen können. Die Natur hat nicht mit ihren Früchten gezeigt und Guido „Le Nez” Jansegers hat die reife Ernte eingebracht. Duftig, kühl, raffiniert in den Gerbstoffen und unverschämt süffig, eine hinreißende Frucht und Frische: Viel Wein für kleines Geld! Ein Bestseller unseres Programms!



Stuart Pigott urteilt in der FAS: Diese begeisternde Cuvée „vereint für den Süden Frankreichs ungewöhnlich strahlende Fruchtaromen (vor allem schwarze Johannisbeeren und Preiselbeeren) sowie eine lebendige Art mit der gewohnten Fülle dieser Weine. Keine Holznote stört das Bild, die sanfterben Gerbstoffe entstammen gänzlich der Traube. Das führt zu einer hervorragenden Ausgewogenheit für einen Rotwein dieser Preisklasse – bei einem Reifepotential in der Flasche von mindestens fünf Jahren”.