

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: KRSAD55



Pierre Clavel, Les Garrigues, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Pierre Clavel - Coteaux du Languedoc
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA010206

Pierres höchst authentische Cuvée „Les Garrigues“ (50% der Trauben stammen aus alten Syrahreben, in 2006 in Frankreich Süden nach Auffassung aller Winzer unter den Rebsorten der Star des Jahrgangs, dazu Grenache und Mourvèdre) gehört schon seit vielen Jahren zu den legendären Weinen des Languedoc: Authentischer kann ein Garrigue-Wein des wilden französischen Südens nicht duften! In der Farbe zeigt dieser traumhafte Wein aus großem Jahr ein sehr tiefes dunkles Rot, die Nase wird verführt von herrlich frischen, schwarzen Blaubeeren und Cassisaromen, wild wachsenden Kräutern der Garrigue (die Besucher des Weingutes auch bei einem abendlichen Spaziergang am Fuße des unweit von der Domaine gelegenen malerisch-mythischen Bergriesen des Pic St. Loup durch ihre betörenden Aromen begeistern werden) sowie saftigen Mon-Chérie-Kirschen, Wildbret und Pfeffer. Viel Extrakt und Dichte auf der Zunge, dazu geschmeidige, weiche, cremige, sanfte Tannine, ohne die geringste Spur von Trockenheit – stattdessen begeistert eine trinkanimierende Frische! Wie immer ein fröhlicher, einladender Wein, der die warmherzige Persönlichkeit seines sympathischen Produzenten widerspiegelt, ein gleichermaßen charaktvoller wie attraktiver Tropfen, der unbeschwerten Trinkgenuss bereitet. Paula Bosch, Deutschlands renommierte Sommelière („Tantris“, München), hat vor Jahren bereits den vorzüglichen 2001er im Magazin der Süddeutschen Zeitung euphorisch gefeiert und ihn gar in ihrem Edelrestaurant ausgeschenkt.

