



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

Pierre Clavel, „Le Mas”, Coteaux du Languedoc rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Pierre Clavel - Coteaux du Languedoc
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA010409

*Von Jens Priewe, einer Ikone des Weinjournalismus, im FEINSCHMECKER
enthusiastisch gelobt: „Heißer Tipp: erfreulich günstige Rote für gemütliche Abende! Es
gibt sie wieder, die hochanständigen Roten für wenig Geld.”*

*Der beste Jahrgang unseres meistverkauften Bio-Rotweins aus dem Languedoc begeistert
jeden Kenner vom ersten Schluck an. Was ist das nur für ein faszinierender Trinkspaß für
jeden Tag! Kein Wunder, entstammt doch dieser Lecker-Schmecker einem Traumjahrgang
des Languedoc, in dem selbst die Basisweine der besten Winzer so gut schmecken wie
sonst selbst die Reserve-Qualitäten durchschnittlicher Güter. Welch urwüchsige,
dunkelrubinrote Cuvée aus reifen Carignan-, leckeren Grenache- und noblen Syrah-
sowie erstklassigen Cinsaulttrauben (wobei letztere für die traumhafte Frische dieser so
trinkanimierenden Cuvée verantwortlich zeichnen) funkelt hier im Glase! Die ‚kühle‘
Stilistik dieses charaktervollen Alltagsweins für höchste Ansprüche betört mit einer
geradezu unverschämte delikaten Aromatik, wie sie finessenreiche, burgundisch inspirierte
Weine aus Châteauneuf-du-Pape und von der nördlichen Rhône aufweisen: einer frischen,
beerigen (welche Orgie an Cassis!), ungemein animierenden Frucht mit zart
kräuterwürzigen Anklängen in der Nase und saftigen, schmeichlerischen, cremigen
Gerbstoffen auf der Zunge. Im neuen Überfliegerjahrgang des französischen Südens
wartet der „Le Mas” mit der gleichen Dichte und Konzentration auf wie seine so
ungemein beliebten Vorgänger, ist jedoch noch frischer (hierzu tragen sicherlich die
mitvergorenen, getrockneten Traubenrappen bei!) und mineralischer als je zuvor, besitzt
eine noch höhere, deutlich schmeckbare Komplexität (!) in der berausenden Frucht (wie
unglaublich lecker können blaue Waldbeeren schmecken!), ein einzigartiges
Gleichgewicht zwischen reifen, cremigen Tanninen und einer animierenden Säure und ist
wie stets unverkennbar geprägt von seinem Terroir und der klaren Handschrift der großen
Winzerpersönlichkeit Pierre Clavels! „Le Mas” ist das Spiegelbild seiner Seele: Wer je
das Glück hatte, Pierre kennenzulernen, der weiß um die Seriosität dieses großartigen
Mannes. Und seine zu später Nacht in geselliger Runde vorgetragenen melancholischen
südfranzösischen Weisen zeichnen einen sensiblen Menschen, dem Ruhm sehr wenig
bedeutet und der konsequent seine Weine für so kleines Geld verkauft, dass hier das
Preis-Genussverhältnis erheblich gestört ist – jedoch zu Gunsten des Konsumenten!
Bravo, Pierre: Du hast Dein Herz am rechten Fleck und ein sehr sensibles Gespür für die
Wünsche und Sehnsüchte Deiner treuen Kunden.*



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *Le* PICARD®



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

Dieses Stöffchen begeistert seit Jahren die Fachwelt: Joel Payne, der Herausgeber des Gault Millau, reiht es in einer großen Languedoc-Reportage in VINUM ein unter die „besten Schnäppchen des gesamten Languedoc“.

Und Ralf Zimmermann schwärmt vom 2009er: „Der saftigste Le Mas seit Jahren, einfach ein geiles Stöffchen“! Bio vom Feinsten, unschlagbar in seiner Preisklasse!