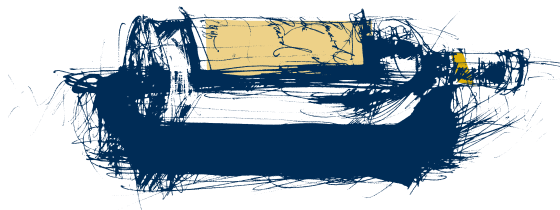


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 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, „Des Clous”, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Pierre Clavel - Coteaux du Languedoc

Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA011201

In den von der Natur im Languedoc so begünstigten Jahrgang 01 hat unser sympathischer Freund Pierre Clavel die besten Weine seiner einzigartigen Winzerkarriere vinifiziert. Von 2 Spitzenparzellen in „La Méjanelle”, in ihrer Charakteristik den Top-Lagen von Châteauneuf-du-Pape nicht nur wegen ihres sie bedeckenden roten „Steinmeeres” sehr ähnlich, hat Pierre im Jahrgang 2001 (wie in 2000) erstklassige Trauben in einem so perfekten Reifegrad gelesen, dass er zutiefst überzeugt war, dass sie das Potential dieser großartigen Lage mit einer bisher noch nie erlebten Ausdruckskraft widerspiegeln würden.

So entschloss sich Pierre erst zum zweiten Mal, eine aus ultrakleinen Erträgen (15hl/ha) erzeugte Spitzencuvée auf den Markt zu bringen, vinifiziert aus traumhaft gereiften Syrah- (80%) und Grenachetrauben, die eindrucksvoll demonstrieren, welche großen Weine das Languedoc mittlerweile hervorzubringen imstande ist.

Eine absolute Rarität, nicht nur von der Quantität her (ganze 5000 Flaschen wurden gefüllt), sondern auch wegen ihres einzigartigen Preis-Genussverhältnisses!

Spektakuläre barriqueausgebaute unfiltrierte Cuvée, über die bereits wahre Lobeshymnen verfasst werden, und das völlig zu Recht! Tiefstes, dunkles Rot in der Farbe, in der Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von wilden, dunklen Beeren, dazu feinste Gewürzanklänge und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, am Gaumen fasziniert dieser Schmeichler der Sinne durch eine selbst beim legendären Copa Santa bisher nie erschmeckte Eleganz und Finesse, wiederum hochkomplex, dazu eine wunderbar weiche Textur, cremig, herrlich reife, opulente Fruchtsüße, tolles Gewürzspektrum, wie auf einem orientalischen Basar, hochkonzentriert, dicht, großartige kernige und dennoch schmelzig-seidene Tanninstruktur, sehr lang anhaltend.

