

Limbaridié, Tradition, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine de Limbaridié - Cessenon
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Merlot
Bestell-Nr.	FLA030203

Als rebsortenreiner Merlot aus dem Languedoc wird diese traumhafte Trouville „nur“ als vin de pays eingestuft. Aber welche großartige Vermählung geht diese Edelrebe mit der „wilden“ Aromatik des französischen Südens ein! Dieser elegante, verführerische Wein erinnert in der Nase an große Crus aus St. Émilion, die jedoch ein Vielfaches kosten, denn er betört geradezu mit den Aromen der Merlottraube und der Genießer spürt die beerige (Cassis!), kernige, leicht süßliche Frucht und die kühle Eleganz des Bordelais so deutlich wie bei seinen großen Jahrgangsvorgängern 98 und 2001. Doch wie der herrliche 02er besitzt auch dieser wunderschöne Wein unmittelbar nach der Öffnung keine zart animalische Note mehr wie in der Vergangenheit, als die Rebstöcke noch jünger waren, stattdessen brilliert er mit einer so zuvor noch nicht erlebten Mineralität und komplexen Aromenintensität. Bereits kurz nach der Öffnung taucht die Zunge ein in eine faszinierende Aromatik von roten und schwarzen Beeren, Oliven- und Vanilletönen, intensiven Schwarzkirschklang sowie edlen mediterranen Gewürzen und einer zarten Pfeffernote. Am Gaumen gewohnt weich, dicht und cremig, die kompakte Frucht eingepackt in reife, sehr saftige, ausbalancierte Tannine und edle, feine Holznoten, welche die tiefe dunkelwürzige Frucht des Weines gekonnt umrahmen: ein vielschichtiger, bestens strukturierter, fein balancierter Wein mit einer komplexen Fülle, konzentriert und lang anhaltend. Ein Hochgenuss sowohl für die Liebhaber südfranzösischer Weine als auch vorzüglicher Bordelaiser Gewächse. Ein



großartiger Merlot, eine Provokation wesentlich teurerer Bordelaiser Prestigegewächse und bereits in seiner Primärfruchtphase infolge extrem weicher Gerbstoffe in bestechender Trinkverfassung: Dieser höchst trinkanimierende Wein (gerade mal knappe 13 Volumenprozent Alkohol) wird sich noch über drei bis 4 weitere Jahre bestens entwickeln und seinen Höhepunkt wohl zwischen 2009 und 2018 erreichen. Meine ganz besondere Empfehlung!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333