

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



Força Real, „Côtes du Roussillon Villages”, rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Força Real - Roussillon
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRO020209

Von steilen Schieferhängen kommt einer unserer Lieblingsweine des Roussillon: Mineralität küsst Finesse und feinste Frucht. Kistenweise in den Keller legen! Im Überfliegerjahrgang 2009 sensationelle 91 Punkte im DECANTER! Ist das Zeug gut! Von allem so viel, aber nichts im Übermaß! Dunkle, undurchsichtige Farbe, kompakte, traumhaft komplexe Nase: Trüffel, Blaubeeren und rote Kirschen, Veilchen, frische Lakritz, würzige-kräutige Noten, Thymian, schwarzer Pfeffer, Bitterschokolade und eine packende Mineralität. Dieser urwüchsige Berg-Wein setzt sich schon beim ersten Hineinschnuppern in den Papillen fest. Ein weicher Wein zwar, aber kein Softie oder flatterhafter Charmeur. Dafür sorgt die expressive Schiefer-Mineralität, wie man sie im Weißweinbereich von tollen Mosel-Rieslingen kennt. Expressive, geschmeidige Kraft und kühle, ausgefuchst vinifizierte Tanninstruktur ergeben eine famose Spannung zwischen Wärme und Kühle, zwischen Mineralität und Frucht, die am Gaumen spielt, die grandioses Trinkvergnügen beschert, die Emotionen weckt nach diesem tollen Schieferparfum und den saftigen Beerenaromen. Aber was für Beeren sind das! Kleine, leckere, wild gewachsene, höchst aromatische Wald- und Heidelbeeren, auf wohl schmeckende Art gepaart mit zimtigem Pflaumenmus und roten Kirschen. Ein ganz feines Spektrum von gerösteten orientalischen Gewürzen liegt unter diesen saftigen Früchten, zarte Noten von Minze und Veilchen geben Frische und Komplexität. Und alle Komponenten sind perfekt eingebunden in die natürliche Ausstrahlung des steilen Schieferbodens, auf dessen Hang die Trauben aus Grenache und Syrah für diesen tiefdunklen, rotbeerigen Wein wachsen. Dieser sensationell bepreiste, trotz aller Power sublime Stoff braucht Zeit und Luft und war zwei (!) Tage nach dem Entkorken erst auf seinem Höhepunkt. Ein emotional berührender Gruß aus einer der schönsten Landschaften Frankreichs, der unter die Haut geht!

