

Força Real, „Les Hauts de Força Real“, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Força Real - Roussillon
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Syrah
Bestell-Nr.	FRO020303

Die Steigerung. Das Nonplusultra. Kräftiges, intensives Rubinrot. Tolle Konzentration! Expressive Mineralität, die förmlich aus dem Glase springen möchte. Ungemein tiefgründige, verwobene Frucht, dunkel, maskulin, das ungezähmte Pendant zu den genialen, extrem geschliffenen Weinen von Gérard Gauby. Ein explosives Gemisch aus Frucht, Mineralität und Würze, aus Brombeeren, Schiefer und Holz. Zunächst faszinierende Facetten von Kakao, Kaffee und Schokolade, dann immer fruchtiger werdend. Mit konzentrierten dunklen Beerenaromen, aber auch einer ganzen Schiffsladung voll frischem, knackigem, saftigem Tannin, das sich nach einer einstündigen Belüftung bereits zart angerundet präsentiert. Urwüchsig und enorm viel Charakter, viel Biss und Komplexität. Distanziert und wollüstig zugleich, erinnert an beste Prioratweine, ist aber in seiner Jugend eine Spur strenger und intellektuell fordernder. Aber auch ein sinnlicher Brocken, doch keinerlei Marmelade oder gar Vanille. Nach längerer Belüftung kommt eine animierende Würze ins Spiel, eine erdige Mineralität, auch etwas Tabak und schließlich eine distinguierte Kandissüße. Das ist schlichtweg groß. Das lässt sprachlos werden, angesichts der sensationellen Preis-Genuss-Qualität! Wo sonst bekommt man so viel Wein für das Geld? Einer der ultimativ großen, aufregenden, neuen Terroirweine Südfrankreichs und eine Provokation von vielen wesentlich teureren – und deutlich schwächeren – angeblichen „Prestige-Gewächsen“ aus den renommierten „Prestigeregionen“ dieser Welt. Dieser komplexe Wein riecht so



ungemein vibrierend, wie es hoch oben im „Adlerhorst“ des Roussillon lebendig vielfältig duftet. Wenn ich einen Schluck dieser originären Cuvée zu mir nehme, werden Erinnerungen wach und ich tauche ein in die angenehm wohl tuende Sonne eines Spätnachmittags im Frühling, der kühlende Abendwind streicht bereits über die Reben, und ich tanke Hoffnung und Kraft. Kann es ein schöneres Kompliment geben? Probieren Sie unbedingt diesen autochthonen, charaktervollen Wein, der nach Herkunft schmeckt, nach mediterraner Heimat, nach dem prachtvollen Weinberg, auf dem er gewachsen ist. Einer der schönsten, im Barrique ausgebauten Syrahweine des französischen Südens – aber mit nördlicher Noblesse gesegnet. Doch Vorsicht: Die ungezähmte Wildheit lauert in der abgründigen Tiefe!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort (Dekantieren empfohlen), Höhepunkt Ende 2007 bis 2012.

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

<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: KRSAD55

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