

Boudau, Le Clos, Côtes du Roussillon, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Boudau - Roussillon
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Cubin, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRO030115

Einer der FEINSCHMECKER-Favoriten aus ganz Europa!

Der FEINSCHMECKER hatte getestet und geurteilt: „Wahre Schnäppchen und die FEINSCHMECKER-Favoriten aus ganz Europa, bei denen Preis und Leistung stimmen!“ 11 Weine werden gefeiert - unser ‚Le Clos‘ gehört dazu! Und jetzt kommt der wohl noch bessere Jahrgang 2015: Wahrlich: „Dies ist einer dieser authentischen Tropfen aus dem Süden Frankreichs, die begeistern, ein traumhafter Ausdruck von Grenache und Syrah, pur, ohne jegliche Schminke von Holz, mit betörender Frucht in der Nase und „am Gaumen schmeichelnd und elegant, intensive Aromen von reifen dunklen Beeren, dazu von einer schönen Frische und mit sehr feinen Tanninen“. Und diese FEINSCHMECKER-Beschreibung trifft auf unseren heute präsentierten 2015er „Clos“ zu wie die Faust aufs Auge. Sie erinnern sich auch sicher noch, dass er auch bereits im Vorgängerjahr in der Revue du vin de France zu den größten Weinen des Roussillon gezählt und damit eingerahmt wurde von den über ein Vielfaches teureren Luxus cuvées der Prestigegüter. Ein Schnäppchen also, werte Kunden, wie man es ganz selten zu finden vermag! Einfach ein LeckerSchmecker: Wild wachsende Waldbeeren verzaubern die Nase, fein unterlegt von Anklängen an Brombeeren, Holunderbeeren, Kirschen, Cassis und Johannisbeerblätter. Begleitet wird diese überaus charmante Frucht von feiner Würze, die Assoziationen weckt an Wacholderbeeren, schwarzen Pfeffer und Nelke. Frisch und saftig, ungemein animierend, am Gaumen mit traumhaft cremiger, geradezu stoffiger Textur und noch präsent, gleichwohl feinen Tanninen, die dazu



beigetragen haben, den legendären Ruf Südfrankreichs in aller Welt zu begründen. Und Christina Hilker, Deutschlands Sommelière des Jahres 2005, schwärmt: „Ungemein trinkig, macht richtig Freude. Viel Wein im Glas für wenig Geld. Toller Wein zu Grillgerichten, Eintöpfen und pikanten Käsen.“

Trinkempfehlung: Höchster Trinkspaß nach ein paar Monaten Flaschenreife bis 2019+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	40 mg/l
Gesamtsäure	2.8 g/l	Analysedatum	23.02.2016

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