



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

Boudau, Cuvée Patrimoine, Côtes du Roussillon Villages, rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Boudau - Roussillon
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRO030206

Saint Bacchus Preisträger 2005! Extrem selektiv geerntete, exakt auf den Punkt gereifte, kerngesunde Grenachetrauben, dazu ein kleiner Anteil im fast unmerklichen Barrique ausgebaute Syrah und erstklassiger Carignan prägen den Charakter dieser betörenden, tief dunkelroten, opulent-fruchtigen Cuvée: Sehr komplexe Nase nach roten Früchten, Cassis, Blaubeeren, Kirschen und ganz feinen Gewürzen (Nelke, Zimt) sowie eine feine Graphit- und Feuersteinnote. Im Mund hocharomatisch, sehr expressiv und vielschichtig, neben den wilden Waldbeeren faszinieren ein Hauch von Lakritze, Kaffee, getrocknete Feigen, Früchtebrot und zarter Schokolade, fein unterlegt von wilden Kräutern, Teer- und mineralischen Anklängen. Zudem birgt der faszinierende Nachhall intensive Noten von Schwarzbrot, dunklem Karamell und Röstnoten von Kaffee in sich. Schmeichlerisch, geradezu lasziv-erotisch kleidet der Wein den gesamten Gaumen aus, lädt sinnlich zum Genießen ein, verführt durch seine Cremigkeit und besitzt eine wunderschöne Balance. Sagenhaft seidige Gerbstoffe binden sich perfekt ein in die animierende Säure- und Tanninstruktur dieses Weines, der zu den charaktervollsten und authentischsten seiner Region gehört, trägt er doch, großen Gewächsen aus dem Priorat nicht unähnlich, die Sonne des Südens und die Kraft seiner exponierten Lagen in sich. Der konzentrierteste und beste Wein bisher, der auf der Domaine Boudau vinifiziert worden ist! „Ich dachte nicht, dass die Cuvée Patrimoine an den traumhaft schönen 2004er und den dritten Gewinner des Saint Bacchus Preises in 2005 anknüpfen kann: Doch diese betörende Vermählung von Konzentration und Finesse hat mich eines Besseren belehrt. Ein fabelhafter Rotwein, der nach Gerichten mit süßen Einflüssen geradezu ruft: Ein Rehragout mit Preiselbeeren, geräucherte Taube mit Brombeeresoße oder Ente mit Honigruste ergänzen diesen Weinstil perfekt! Ein großer Wein des französischen Südens,“ lobt begeistert Christina Hilker.

