

Barral, Faugères, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Léon Barral - Faugères
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA100102

Bereits Didiers sensationell schöner Basiswein demonstriert eindrucksvoll das große Potential der einzigartigen Region und die Überlegenheit von handwerklich-biologischem Weinanbau gegenüber einem eher an industriellen Gepflogenheiten angepassten, weit verbreiteten konventionellen ‚Wein-Making‘. In ihrer Preisklasse ist diese intensiv dunkelrote Cuvée aus Syrah (von Lagen mit nördlicher Exposition, verantwortlich für die kühle Stilistik) sowie Grenache, Carignan und Cinsaut mit einer geradezu sensationellen Finesse und einer ganz raren, expressiven, ungemein komplexen Aromenintensität gesegnet, die an allerfeinste, aber um ein Vielfaches teurere Weine der weltberühmten Côte Rôtie erinnert. Die enorm vielschichtige und zugleich hochelegante Fruchtsubstanz (schmeichlerische dunkle Waldbeeren und Cassis) ist traumhaft untermalt von feinen mineralischen Noten und Anklängen an orientalische Gewürze, die dem Wein etwas Exotisch-Verführerisches verleihen. Am Gaumen wiederholt sich die prägnante, höchst trinkanimierende Syrahnote, die zusammen mit der tollen Säurestruktur und dem moderaten Alkoholgrad (knapp 13%) diesem phantastischen Wein bei aller Fruchtsüße und inneren Dichte eine tolle Frische mit auf den Weg gibt. Begleitet von cremigen, sagenhaft geschliffenen Tanninen (wo an der nördlichen Rhône findet man diese Qualität!) und einer mineralischen Note im „gewaltigen Nachhall“ (Gerhard Eichelmann in MONDO, 90 Punkte) ist dieser Wein ein Paradebeispiel für das großartige Zusammenspiel zwischen erstklassigen



Rebsorten und phantastischem Terroir sowie für die neue Generation großer finessenreicher Weine aus dem Faugères mit einem sensationellen Preis-Genussverhältnis! 2002 war ein sehr heterogener Jahrgang im Midi, hier jedoch finden Sie einen traumhaft balancierten Wein von beispielhafter innerer Harmonie, der viele Alkoholbomben aus 2003 ganz alt aussehen lässt. Einfach ein Klassewein!

Trinkempfehlung: Trinkreife ab sofort bis mindestens 2011.

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: DEUTDE33HAN

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