

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 AC · 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



Barral, Faugères, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Léon Barral - Faugères
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA100103

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, die für die kühle, noble Stilistik und den feinen Schliff verantwortlich zeichnen) 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 der moderaten Alkoholgradation (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 nur annähernd zu diesem ungemein fairen Preis?) und einer mineralischen Note im „gewaltigen Nachhall“ (so Gerhard Eichelmann in MONDO bereits über den 2002er, den er mit 90 Punkten bewertete) 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! Gerade im heißen Jahrgang 2003, wo längst nicht alles Gold ist, was glänzt, zeigt sich der große Vorteil der biologischen Weinbergspflege. Didiers tief wurzelnde Reben, die über die ganzen Sommermonate genügend Wasser im Boden vorfanden, versorgten die perfekt gereiften Trauben und ließen keinerlei Trockenstress aufkommen! So finden Sie hier, liebe Kunden, bereits in dieser fabelhaften Basis cuvée mit ihren seidenen Tanninen das Niveau von Réserve-Qualitäten anderer renommierter Betriebe. Mein Wort darauf!

