

Barral, Faugères, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Léon Barral - Faugères
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA100104

Bereits Didiers sensationell schöner Basiswein demonstriert eindrucksvoll das große Potential seiner einzigartigen Region mit ihren schwarzen Schieferböden und die Überlegenheit von handwerklich-biologischem Weinanbau gegenüber einem eher an industriellen Gepflogenheiten angepassten, weit verbreiteten konventionellen ‚Wein-Making‘. In ihrer attraktiven 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 Cinsault 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, seidenweichen Tanninen (wo an der nördlichen Rhône findet man diese Qualität nur annähernd zu diesem ungemein fairen Preis?) und einer tiefen mineralischen Note im „gewaltigen



Nachhall“ (so Gerhard Eichelmann in MONDO bereits über den noch bei weitem nicht so guten 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! So finden Sie hier, liebe Kunden, bereits in Didiers fabelhafter Basicuvée mit ihren seidenen Tanninen das Niveau von Réserve-Qualitäten anderer renommierter Betriebe, denn nie zuvor war sie bei allem mineralischen Tiefgang so schmeichlerisch verführerisch wie heute. Mein Wort darauf!

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2009 bis 2014.

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: KRSAD55