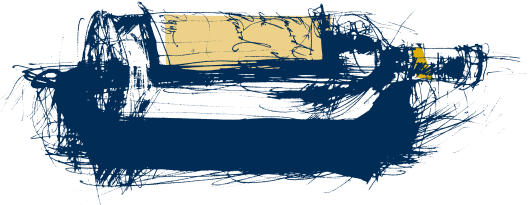


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



## Barral, Faugères, rouge

Region: Languedoc  
Erzeuger: Domaine Léon Barral - Faugères  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorten: Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FLA100108

*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 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 in deren schönster klassischer Ausprägung erinnert. Die enorm vielschichtige und zugleich hochelegante Fruchtsubstanz (schmeichlerische dunkle Waldbeeren und Cassis, eingelegte schwarze Kirschen und Brombeeren) ist traumhaft untermalt von einer feinen mineralischen Spur und Anklängen an Zimt, Lakritze, Trüffelschokolade, provençalische Kräuter und Noten von Wildfleisch, Holzkohle, dunklem Tabak sowie orientalischen Gewürzen, die dem Wein eine exotisch-verführerische Stilistik verleihen. Am Gaumen wiederholt sich die prägnante Syraharomatik, die zusammen mit der belebenden Säurestruktur und der moderaten Alkoholgradation (knapp 13%) diesem phantastischen Wein bei aller Fruchtsüße und inneren Dichte eine tolle Frische und geradezu „nordische Kühle“ mit auf den Weg geben. Begleitet von cremigen, sagenhaft geschliffenen, seidenweichen Tanninen und einer tiefen mineralischen Note im gewaltigen Nachhall“ ist dieser geniale 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 Basis cuvée das Niveau von Réserve-Qualitäten anderer renommierter Betriebe, mein Wort drauf! Ein Problem haben wir allerdings: Parker vergab diesem Sinnenzauber begeistert 92-93 Punkte, und dies schon im Jahrgang 2006! Und der Preis dieses Giganten ist so unverschämte niedrig (meines Wissens nach gab es noch nie einen anderen, derart hoch bewerteten Wein zu solchem Schnäppchenpreis), dass wir uns zu einer strengen Limitierung von 6 Flaschen pro Kunde durchringen mussten. Die selbst von Kunden empfohlene Erhöhung des Preises (und damit eine Regulierung durch den Markt) ist weder für Didier noch für uns eine denkbare Alternative. Viel Spaß mit diesem Herzens- und Preisbrecher!*

