



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, „Jadis”, rouge, Magnum**

Region: Languedoc  
Erzeuger: Domaine Léon Barral - Faugères  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorten: Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FLA100206M

*Die ultimative Steigerung: Die eindrucksvollen schwarzen Schieferböden von Faugères sorgen auf den exponierten Süd- und Südwesthängen für eine unvergleichliche Finesse und eine orgiastische Aromenkomplexität, die Didiers „Jadis” in berührend natürlicher Schönheit verströmt. Frische, Frucht und Finesse treffen feinste Mineralität: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann” (Kurt Tucholsky)!*

*Dieses faszinierende Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, die von einer kleinen avantgardistischen Elite junger Winzer meisterhaft vinifiziert werden, ist ein traumhaftes Gewächs (überwiegend Syrah- und alte Carignanreben, dazu ein wenig Grenache und Cinsault) mit einem verführerischen, atemberaubenden Duft nach schwarzem Cassis, kandierten Kirschen, Blau- und Holunderbeeren, Salbei und der ganzen Fülle der provençalischen Kräuter (Lavendel!), dazu Nougat, Milchkaffee sowie edle Gewürze wie Zimt, Nelken, Sternanis und dann: Rauch und dunkler Tabak! Ein Hammer in der Nase! Neben diesen wildaromatischen Anklängen besitzt dieser GRAND VIN DU TERROIR feinste Noten von weißem Trüffel und eine wunderschön eingebundene, traumhaft geschliffene Mineralität: Ein beredtes Zeugnis seiner einzigartigen Böden aus schwarzem Schiefer. Dieser grandiose Wein präsentiert sich am Gaumen dicht und opulent, ja geradezu lasziv-erotisch mit verführerischen Schichten von komplexen Beerendaromen. Überraschend burgundisch-saftig in seiner Textur, gleitet er fast zärtlich über die jublierende Zunge und betört mit einer cremigen, feinwürzigen Tanninstruktur sowie einer animierenden Säure, die dem Wein bei aller verführerischen Opulenz eine große Eleganz verleiht! Ein phantastisches Unikat von einem der besten Winzer Frankreichs mit enorm viel Potential für die Zukunft. Seit Christina Hilker, „Deutschlands Sommelier des Jahres 2005” (Gault Millau), den Jadis im FEINSCHMECKER als ihre Entdeckung des Jahres feierte, zählt dieses sensationelle Gewächs für viele unserer Kunden zu ihren erklärten Lieblingsweinen aus dem französischen Süden! Wegen seiner fabelhaften Frische, Finesse und Eleganz, wegen der seidig-noblen Tannine und der kühlen Mineralität ein unbedingter Tipp auch und gerade für frustrierte Bordeauxtrinker (Ein solch einzigartiges Preis-Genuss-Verhältnis sucht man in allen Renommierregionen der Welt vergeblich!) und ein neuer Referenzwein für unbeirrt auf die Flasche umgesetzte Natur! Chapeau, Didier!*



**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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

*Es gibt Weine, denen man mit Worten und Noten nur schwerlich gerecht werden kann, man muss sie einfach mit allen Sinnen genießen. Dieses hedonistische Gewächs gehört zur Kategorie persönlicher Lieblingswein und verdient meine ganz besondere Empfehlung! Hinter aller betörenden Frucht findet sich das pochende Herz des großen Terroirs des Faugères, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter.*