

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



Barral, Faugères □ Valinière □, VdT rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Léon Barral - Faugères

Rebsorten: Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA100300

Einer der gesuchtesten und rarsten Weine des Languedoc, da der 85% Anteil an sehr reif gelesenen Mourvèdretrauben (der Rest ist Syrah) dem Wein einen extravaganten Charakter verleiht, der sich deutlich von dem der beiden anderen Barral-Weine abhebt. Dieser Wein gehört zu den 5 Weinen des Jahrgangs im gesamten Languedoc, die mich persönlich am meisten fasziniert haben. Zutiefst komplex in der Aromatik, dicht, konzentriert, fein gewoben, von atemberaubender Ausstrahlung! Uralte Rebstöcke bilden das Fundament für diesen fulminanten Wein, der zu den größten Gewächsen ganz Frankreichs gehört.

In der Farbe präsentiert er sich fast schwarz mit purpurroten Reflexen am Rand. Im Duft ist er zur Zeit, unmittelbar nach der Abfüllung, extrem verschlossen, da Mourvèdre-dominierte Weine mehr Zeit brauchen, um sich zu entfalten. Deshalb kann ich Ihnen die komplexe Aromatik dieses Weltklasseweines auch nicht detailliert beschreiben, bei meinem Besuch auf der Domaine Ende Oktober letzten Jahres habe ich mir den Luxus gegönnt, diesen Wein einfach nur zu genießen, überwältigt von seiner phantastischen Aromatik, ähnlich einem kleinen Kind, das zum ersten Mal in seinem jungen Leben mit leuchtenden Augen einen funkelnden Weihnachtsbaum bewundert, mich nur dem Augenblick hingegen, fast ehrfürchtig - und habe nichts notiert.

Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein mit Kultstatus aufgrund seiner Mourvèdre-Typizität Faugères-untypisch (daher erhielt er, der Witz des Jahrhunderts, auch keine AOC-Zulassung, wurde zum Vin de Table degradiert und muss ohne Jahrgangsangabe - nur eine Ente mit drei Eiern (Nullen) zieren das Etikett - verkauft werden), erinnert eher an große Bandols (von dort habe ich jedoch noch nie einen Wein dieser Klasse getrunken), die Seidigkeit und feine Struktur der Tannine ist großen Bordelaiser Gewächsen vergleichbar. Ein reiner Extrakt, der minutenlang die Zunge betört, ein göttlicher Nektar, nur in winzigen Mengen erzeugt, ein Bio-Wein in Perfektion, Welklasse pur!

