

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 „Valinière”, rouge**

Region: Languedoc  
Erzeuger: Domaine Léon Barral - Faugères

Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FLA100307

<!-- Einer der legendären, raren und meist diskutierten Spitzenweine des Languedoc, da der ungewöhnlich hohe, 85%ige Anteil an optimal gereiften und streng selektierten Mourvèdretrauben (dazu ein wenig Syrah und Carignan) dem Wein einen extravaganten Charakter verleiht, der sich deutlich von dem aller anderen Weine des Midi abhebt und der mich persönlich ungemein fasziniert! Zutiefst komplex in der Aromatik, dicht, konzentriert, fein gewoben, mit atemberaubender Ausstrahlung! Uralte Rebstöcke bilden das Fundament für diesen fulminanten Wein, der zu den größten Gewächsen Frankreichs gehört. Eine Art „Hommage à Jacques Perrin“ des Languedoc – denn auch diese Luxuscuvée von Beaucastel aus Châteauneuf-du-Pape ist ähnlich Mourvèdrebetont. In der Farbe präsentiert sich dieser grandiose Wein mit einem satten tiefdunklen Rot und mit purpurroten Reflexen am Rand. Im Duft ist diese Reminiszenz an die Mourvèdre-Traube unmittelbar nach der Öffnung noch relativ verschlossen, doch nach mehrstündiger Karaffierung explodiert der Valinière in der Nase! {LF}{LF} Dann hat man förmlich das Gefühl, von der Fülle der komplexen Aromen überflutet zu werden und in einen Taumel großer Glückseligkeit zu fallen. Kleine Heidelbeeren, hochreife Brombeeren und Edelhölzer sind ebenso präsent wie der komplexe Duft nach Veilchen, Lavendel, Salbei, wilder Minze und süßliche Noten von Trüffelschokolade, Karamell, süßen Gewürzen (Sternanis, Zimt, Vanille) und kandierten Orangenschalen. Infolge solch expressiver Aromatik ist jeder Liebhaber großer autochthoner Weine überwältigt, wie vom Donner gerührt (einem kleinen Kind nicht unähnlich, das zum ersten Mal in seinem jungen Leben mit leuchtenden Augen einen funkelnden Weihnachtsbaum bewundert) und bereit, sich, ehrfürchtig staunend, nur dem Augenblick und dem hedonistischen Genuss hinzugeben. Am Gaumen präsentiert sich dieser in seiner Aromatik einzigartige und unter Kennern längst mit Kultstatus versehene Wein aufgrund seiner Rebsortentypizität und der einzigartigen Schieferböden sowie wegen seines strikt biologischen Anbaus absolut individuell und ist mit keinem anderen Wein auf der Welt vergleichbar! {LF}Ich möchte Ihnen, werte Kunden, diese geniale, charaktervolle Cuvée von verblüffend eigenwilliger Identität, die partout in kein gängiges Schema passen will und meilenweit von jeglicher Uniformierung des Weingeschmacks entfernt ist, eindringlich ans Herz legen. Ein faszinierender, ungemein konzentrierter, dichter Extrakt mit cremigen, seidenen, traumhaft geschliffenen und unvorstellbar feinen Tanninen (auch ein Verdienst einer uralten Presse, die ungemein schonend und ausschließlich mit Hilfe der Schwerkraft den Saft der Trauben extra hirt), eingebettet in eine Orgie von betörenden Aromen, ein

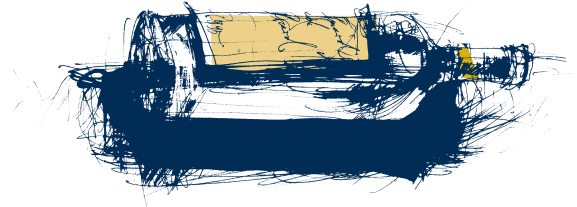


**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD  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



*göttlicher Nektar, der schwebend leicht (power without weight!) minutenlang die Zunge betört. Und welch einzigartige Frische, welch geniale Säurestruktur! DIE Referenz des Languedoc! Nur in winzigen Mengen erzeugt, ein geschliffener, aber dennoch unbezähmbarer Bio-Wein von faszinierend kühler Stilistik, der noch lange in Erinnerung bleibt, wenn die Gläser längst geleert sind. Mehrfach haben wir in Blindproben dieses authentische Naturprodukt als unerhörte Provokation wesentlich teurerer Prestigegewächse von der nördlichen Rhône gesehen und mit 97-99+ Punkten bewertet. Für uns das größte jemals im Languedoc vinifizierte Weinmonument, schlicht die Essenz des wilden französischen Südens mit einer sagenhaften Säurestruktur aus legendärem Jahr. Kultweinstatus! {LF}{LF} Dieser Hommage an die Finesse und Authentizität großer Weine des wilden französischen Südens ist mein Herzblut-Wein im bisher größten Jahrgang des Languedoc! Ein Weltklassestoff zu einem Bruchteil des Preises, der für gleich gute Bordeaux oder Burgunder gezahlt werden muss! -->*