

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 □, VdT rouge, Magnum

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Léon Barral - Faugères

Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA100301M

Einer der legendärsten und rarsten Weine des Languedoc, da der ungewöhnlich hohe, 85%ige Anteil an sehr reif gelesenen Mourvèdretrauben (dazu 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 diese legendäre Luxuscuvée von Beaucastel aus Châteauneuf-du-Pape ist ebenfalls Mourvèdre-betont.

In der Farbe präsentiert er sich mit einem satten tiefdunklen Rot und mit purpurroten Reflexen am Rand. Im Duft ist diese Hommage an die Mourvèdre-Traube unmittelbar nach der Öffnung noch relativ verschlossen, doch nach mehrstündiger Karaffierung explodiert der Valinière förmlich in der Nase! Dann ist jeder Liebhaber großer autochthoner Weine sofort überwältigt von der phantastischen, ungemein komplexen Aromatik, ist wie vom Donner gerührt, ähnlich einem kleinen Kind, 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 absolut individuell, erhielt daher □ man höre das Wiehern des Amtsschimmels! □ keine AOC-Zulassung, wurde zum Vin de Table degradiert und muss ohne Jahrgangsangabe verkauft werden! Nur eine Ente mit zwei Eiern (Nullen) und einem dem Ei entschlüpfenden Kücken (für die Zahl 1) zieren das Etikett. Ich möchte Ihnen diese geniale, charaktervolle Cuvée von verblüffend eigenwilliger Identität, die partout in kein gängiges Geschmacksschema passen will und meilenweit von jeglicher Uniformierung des Weingeschmacks entfernt ist, eindrücklich ans Herz legen. Ein faszinierender Extrakt mit cremigen Tanninen, der minutenlang die Zunge betört, ein göttlicher Nektar, nur in winzigen Mengen erzeugt, ein Bio-Wein in Perfektion, der noch lange in Erinnerung bleibt, wenn die Gläser längst geleert sind.

