

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

## **Roc d'Anglade, VdP du Gard, rouge**

Region: Languedoc  
Erzeuger: Roc d'Anglade - Languedoc

Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FLA140203

*Welch faszinierender Wein, der bei unseren Verkostungen in Saarlouis unsere Kunden immer wieder zu Begeisterungstürmen hinreißt! Zunächst betört eine ungewöhnlich ausdrucksstarke, expressive, extrem vielschichtige, geradezu überwältigende Nase. Man erschnuppert Aromen von roten Früchten, wilden Waldbeeren, feinsten Gewürzen, Minze und Leder sowie Anklänge an eine herrlich duftende, sommerliche Gebirgsblumenwiese. Das alles ist fein unterlegt mit einer subtilen Mineralität, ungemein verführerisch und gerade sinnlich. (In einer internen Verkostungsrunde bemerkte ein Teilnehmer, um dem unwiderstehlichen Charme dieses Weines nicht zu erliegen, müsse man ihn, den langjährigen treuen Ehemann, fesseln wie einst Odysseus an den Gestaden der Sirenen.) Am Gaumen verbinden sich dann eine fabelhafte Konzentration und eine rare aromatische Komplexität mit der faszinierenden Frische, mineralische Komponenten schimmern wieder durch das feinste Gewebe hindurch, das gleichsam stoffig, aus feinsten Seide fein gewirkt und geradezu transparent zu sein scheint □ anders kann ich dieses wahrhaft singuläre Gaumengefühl nicht umschreiben. Das ist gewachsene Harmonie aller Komponenten und ein Reichtum an Materie und edler Beerenfrucht, wie es nur wenigen wirklich großen Weinen der Welt zu eigen ist: ein monumentaler Jahrhundertwein, der jeden Weinliebhaber in sein Gravitationsfeld zieht. Mit einer ungeheuren Anziehungskraft und der fordernden, pulsierenden Energie, die unter all seiner gewaltigen Dichte und den fruchtbeladenen Schichten von beerigen Aromen eine faszinierende Lebendigkeit und eine terroirgeprägte, wahrhaft authentische Struktur erahnen lässt □ man möchte DEN Roc d'Anglade bei so viel Charisma am liebsten sofort genießen! Dann aber bitte unbedingt dekantieren, ein großer Wein ist schließlich in jeder Phase seines Lebens ein großer Wein, der Höhepunkt liegt jedoch erst ab 2007/8 bis nach 2012.*



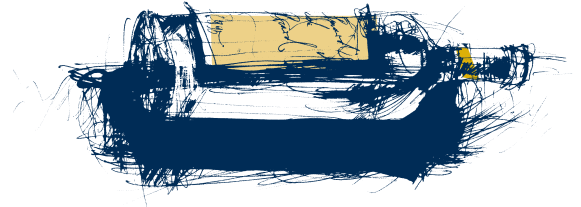
*Remy Pedreno vinifiziert all seine Weine ohne jegliche Manipulation, verzichtet selbstverständlich auf Methoden wie Farbstabilisierung und Ent- oder Aufsäuerung und baute den Wein 16 Monate im gebrauchten Holzfass aus. So wirkt diese begeisternde Cuvée (50% Carigan, je 25% Syrah- und Grenachetrauben mit höchster physiologischer Reife) bereits auf den ersten Schluck betörend, explodiert geradezu im Mund und breitet ein präsenten, aber seidiges, dichtes Gerbstoffgerüst mit langem würzigem Nachhall am Gaumen aus.*

*In seiner Stilistik erinnert dieser edle Wein sehr an den bereits legendären 2001er, ist*

**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

*jedoch noch eine Spur frischer, mineralischer, auch puristischer. Hier dominieren Finesse, Frische, Reinheit und Eleganz bei aller Dichte über schiere Kraft und Konzentration. Dieser hochkomplexe Wein schmeckt wie eine hypothetische Vermählung zwischen einem großen Wein der Côte Rôtie und einem verführerischen Châteauneuf-du-Pape der Spitzenklasse und demonstriert eindringlich das große Terroir des französischen Südens.*