



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

Gauby, Les Calcinaires, Côtes du Roussillon Villages rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon

Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRO010208

Ein in seiner Preisklasse unvergleichlicher Traum von Wein, ein fein balancierter, harmonischer Côtes du Roussillon, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse. Die expressive Mineralität in der Nase umhüllt noch zur Gänze die komplexe Frucht (wilde Brombeeren vermählen sich mit roten Beeren, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und einer subtilen Röstfleischaromatik) und betört, verbunden mit burgundischer Noblesse, gleichermaßen einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem samtigen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. Ein traumhaft authentisches Urgestein mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den cremigen Gerbstoffen, ein Zungengefühl von zartem Schmelz und wiederum fabelhafter Mineralität: ein kleiner Geniestreich von Gérard Gauby, Terroir pur, WeinGENUSS in Vollendung! Alle Jahrgangsvorgänger waren schon große Klasse und bei unseren Kunden ungemein beliebt: Doch 2008 ist im Roussillon (das haben Sie, werte Kunden, schon bei Boudaus Le Clos schmecken, können, den Sie uns förmlich aus den Händen gerissen haben) wohl noch größer gar als 2007, da mineralisch wie nie zuvor, komplexer und nochmals finessenreicher. Gérards Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld!



PS: Dagmar Ehrlich, renommierte Önologin aus Hamburg, testete in einer Blindverkostung Bio-Rotweine gegen Produkte aus konventionellem Anbau. Ihr Urteil: „Die Bio-Weine schmecken nicht nur leckerer, sondern sind auch gesünder: Sie enthalten bis zu 25% mehr Resveratrol, jenen antioxidativ wirkenden Pflanzenstoff, der die Blutgefäße vor Verkalkung schützt – und keine Spuren von beim konventionellen Anbau meistens verwendeten Pestiziden“. Und der klare Sieger dieser Degustation: Gaubys roter Calcinaires: „Wunderbar harmonisch und ausdrucksstark“!

