



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, □ La Muntada □, rouge

Region: Roussillon  
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon

Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRO010602

*Junge Syrahreben von einer traumhaften, nach Nordwesten (!) ausgerichteten großartigen Einzellage und uralte Grenache- und Mourvèdierreben erbringen □ zusammen mit Pascal Verhaeghes □ Grande Cuvée □ und den Spitzencuvées von La Negly □ den für mich persönlich besten Wein des französischen Südens im so heterogenen Jahrgang 2002. Dieses sensationelle Weinunikat ist schlicht das Größte, was Gérard Gauby bis heute in seiner bisherigen Winzerlaufbahn auf die Flasche gebracht hat:*

*Eine fabelhafte Konzentration, Dichte, Tiefe und Extrakt (aber beileibe kein Konzentrationsmonster), gepaart mit einer einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität formen einen sagenhaften Wein der absoluten Weltspitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt mit nobler Bordelaiser Eleganz vereint.*

*Dieser subtile, beerenwürzige Wein setzt neue Maßstäbe, betört Nase und Zunge gleichermaßen, fasziniert, fordert alle Sinne, um die komplexen Komponenten auch nur annähernd zu erfassen □ er macht sprachlos gar. Seine noble Frucht, seine exorbitante Fruchtsüße, seine seidene Gerbstoffqualität, die von größten burgundischen Gewächsen nicht übertroffen werden kann, seine subtile, sich am Gaumen langsam aufbauende Aromenintensität (bei einer Fassprobe im März letzten Jahres präsentierte sich der Grenacheanteil in einer Qualität, wie ich dies bisher nur bei Weinen von Rayas in größten Jahrgängen erlebt habe), seine innere Balance, all dies macht dieses einzigartige Gewächs zu einem Referenzwein des gesamten Midi!*

*Zu dieser Weltklasse cuvée und zu Gauby selbst möchte ich noch gerne diese renommierte Stimme zitieren: Die Schweizer Weinzeitschrift □ Weinwischer □ (Hrsg: René Gabriel, Autor des Standardwerkes □ Bordeaux Total □) beschäftigt sich in ihrer Titelstory, Ausgabe 6/2003, mit den besten Weinen des Roussillon und urteilt: □ Gérard Gauby: Dass er zur Winzerelite Frankreichs gehört, zeigt das □ Classement des meilleurs vins de France □ von Michel Bettane und Thierry Desseauve von der □ Revue du vin de France □: Die Domaine Gauby auf der Hochebene von Calce ist das einzige Weingut des Languedoc- Roussillon, das mit zwei Sternen ausgezeichnet worden ist. Längst werden dem Weinmacher auch die einfacheren, ebenfalls sehr guten und in biodynamischer Arbeitsweise erzeugten Weine aus den Händen gerissen □.*

*Und dann zücken die Verkoster bei der Degustation von Gaubys Spitzenwein begeistert eine Note, die nur absoluten Weltklasseweinen vorbehalten ist, nämlich 19/20 Punkten,*



**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

*und urteilen: □ 2001 La Muntada, Domaine Gauby. Côtes du Roussillon Villages (Syrah mit uralter Grenache und Mourvèdre): Sattes, dunkles Granat mit violetten Reflexen. Hochfeines, dichtes Bouquet, trotz der Intensität delikat, viel Waldbeeren, runder, schmeichelnder Gaumen, Frucht pur in einer unerhört intensiven Form, vermischt mit kompakten, ausbauenden Tanninen. Ein gewaltiges Weinerlebnis, fast demonstrativ in seiner Größe. □*

*Und ich verspreche Ihnen nach mehreren vergleichenden Proben: 2002 setzt qualitativ noch einmal ein Tüpfelchen auf den monumentalen 2001er drauf!*