



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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

## Muntada, C.d.Roussillon Village, rouge

Region: Roussillon  
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon

Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRO010609

Der 2009er Überflieger erhält in der Revue du vin de France die Idealbewertung „réussites exceptionnelles“!

Gaubys Muntada 2009 wird DIE Legende des Jahrgangs im französischen Süden werden! Für meinen persönlichen Geschmack der erste Wein des Roussillon, der nichts anderes als die Idealnote von 100 Punkten verdient hat. Was für eine ungeheure Provokation qualitativer und preislicher Art für das Bordelais! Muntada 2009: Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und Charakter. Noble Syrahtrauben von einer traumhaften, nach Nordwesten ausgerichteten, großartigen Einzellage und uralte Grenache- und Carignanreben in den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten liefern aus bio-dynamischem Anbau den Stoff, aus dem die Träume der Weinliebhaber bestehen. Eine fabelhafte Konzentration, Dichte, Tiefe und Extrakt (aber beileibe kein Konzentrationsmonster), gepaart mit einer einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität (Graphit-Noten wie bei einem großen „old-fashioned Médoc“, Parker) formen einen sagenhaften Wein der absoluten Weltspitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt mit feinsten burgundischer Eleganz und einzigartiger Bordelaiser Dichte und Konzentration vereint. Dieser subtile, hochkomplexe, beerenwürzige Wein setzt neue Maßstäbe, betört, fasziniert, fordert die Sinne – er macht sprachlos gar. Seine noble Frucht (mit wilden, lasziv-erotischen Einschüben in Folge der phantastischen Carignanreben), seine exorbitante Fruchtsüße, seine seidige Gerbstoffqualität, die von größten burgundischen Gewächsen nicht übertroffen werden kann, seine subtile, sich am Gaumen langsam aufbauende Aromenintensität, seine innere Balance, all dies macht dieses einzigartige Gewächs zum bisher unerreichten Vorbild aller Weine des gesamten französischen Südens!

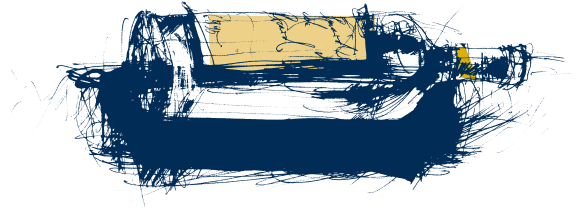
Trinken Sie dieses geniale Weinmonument in einer Blindprobe mit Ihren Freunden gegen die superteuren Luxuscuvées aus Italien wie den Sassicaia und Ornellaia oder gegen die renommiertesten Bordelaiser Gewächse. Das Ergebnis dieser Probe könnte vinologische Weltbilder einreißen. Riesiges Potential! Muntada 2009: Es ist schier unfassbar! Über 90 Sekunden verbleibt der Nachhall am Gaumen. Und welche irre Frische! Die Grenachepartien stammen von fünf verschiedenen Terroirs und werden in fünf



**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

*verschiedenen Fässern ausgebaut. Jede Partie schmeckt vollkommen anders, das Terroir dominiert die Rebsorte! Aber bei jeder Partie: Der Wein tanzt auf der Zunge. Welche Finesse! Dieses Weinmonument ist der Inbegriff von Komplexität und Mineralität. Der französische Süden schlägt ein neues Kapitel seiner Geschichte auf. Und Sie, werte Kunden, sind herzlich eingeladen, dabei zu sein. Die Verkostung der einzelnen Fässer des Muntada 2009 waren ein Höhepunkt in meinem ganzen bisherigen Weinhändlerdasein. Gänsehaut pur!*

*<!-- Wegen der extremen Nachfrage können wir (im Unterschied zur ersten Offerte im August diesen Jahres) nur noch maximal sechs Flaschen pro Kunde von diesem Weltklassewein zuteilen. Wir bitten um Ihr Verständnis. -->*