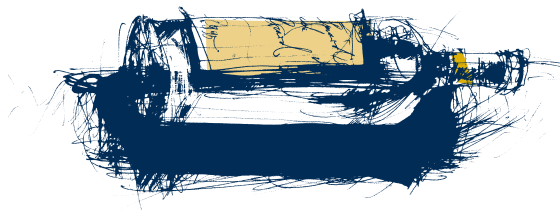


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Jeff Carrell, Cabernet Franc, VdP d'Oc, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Jeff Carrel

Rebsorte: Cabernet Franc
Bestell-Nr.: 362105

*Tiefstes dunkles Rot in der Farbe, fast ins Schwarze tendierend, Resultat einer extrem selektiven Auslese aus niedrigsten Erträgen. Doch dieser Parameter ist auch der einzige sinnlich erfassbare Beleg einer extremen Selektion, denn wer in der Nase und am Gaumen jetzt marmeladige Aromen oder eine opulente Fülle erwartet, wird, je nach Erwartungshaltung und geschmacklicher Vorliebe, bitter enttäuscht oder freudigst überrascht: Dieser traumhafte Edelrebsortenwein fasziniert stattdessen durch eine fabelhafte Finesse in seiner reintonigen Aromatik und ungemein kühlen, eleganten Stilistik, die Erinnerungen an wesentlich teurere Bordelaiser Renommiergewächse evoziert. Natürlich erreicht er qualitativ nicht sein unverkennbares Vorbild Cheval Blanc, den teuersten und begehrtesten von Cabernet Franc dominierten Wein. Doch in seiner genussfreundlichen Preisklasse schmeckt er phänomenal gut und demonstriert ausdrücklich, dass der Cabernet Franc, der in seiner reinsortigen Variante nur noch an der Loire, im Friaul und in Übersee vorkommt der stets Zeit zum vollständigen Ausreifen benötigt und der hier in seiner schönsten Ausprägung geradezu unverschämt verlockende Aromen von Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Paprika, Teer, Tabak, Holzrauch, orientalischen Gewürzen und Minzblättern besitzt. Am Gaumen ungemein weich und trinkanimierend: es vermählen sich eine klare, präzise, würzige Frucht und eine markante Frische mit cremigen Tanninen. Ein fabelhafter Alltagswein de luxe, eine ungeheure Provokation wesentlich teurerer Bordelaiser Prestigegewächse mit dem Potential zum Süchtigwerden!
Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005, ist total begeistert von diesem Schmeichler der Sinne und empfiehlt diesen Preis-Genuss-Hit auch „im Sommer - leicht gekühlt - zu genießen. Entweder zum Grillen oder zu kräftigen Fischzubereitungen wie Seeteufel geräuchert mit Paprikagemüse oder Dorade im Speckmantel mit frischen Kräutern und Olivenöl“. Wohl bekomm's!*

