

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



Clos Marie, „Olivette“, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Clos Marie - Pic Saint Loup, Languedoc
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA080208

Werte Kunden: Mein Wort drauf: In seiner Preisklasse ist dieser Schmeichler der Sinne selbst im Languedoc ein unvergleichlicher Traum von Wein, ein feinst balancierter, harmonischer Grandseigneur vom Fuße des mythischen Pic Saint Loup, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse und einer fabelhaft seidigen Tanninstruktur. Die expressive Mineralität in der Nase umhüllt noch die sich erst in Ansätzen verströmende komplexe Frucht (wilde Heidelbeeren vermählen sich mit roten Früchten, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Lorbeer, Lavendel und einer subtilen Röstfleischaromatik) und betört, verbunden mit burgundischer Noblesse, mit seiner samtigen Fülle einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem seidigen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. Assoziationen werden wach zu den legendären Gewächsen von Gauby und dennoch ist dieser rare Tropfen aus edlen Syrah-, Grenache- und Mourvèdretrauben ein unverwechselbares 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 François und Christoph, Terroir pur und WeinGENUSS in Vollendung! Clos Maries Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld! Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Abgabe dieser Trouvaille so strikt limitieren müssen, um möglichst vielen unserer Kunden den Genuss dieser legalen Droge zu ermöglichen. Die Alternative wäre eine drastische Preiserhöhung, die ob der singulären Qualität dieses Referenzweins für expressive Mineralität vom Markt auch ohne Wimpernzucken akzeptiert würde. Doch das ist nicht in unserem und des Winzers Sinn. Wir wissen, was wir unseren Kunden schuldig sind!

