

Domaine de Trévallon, rouge, Jeroboam

Region	Provence
Erzeuger	Domaine de Trévallon - Provence
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Syrah
Bestell-Nr.	FPR010104D

<!-- Bereits seine genialen Jahrgangsvorgänger gelten als Quintessenz im Schaffen von Eloi Dürrbach (so wurde beispielsweise der 98er vom WEINWISSER mit der Traumnote 19/20 Punkten bewertet, zu einer Zeit als die Reben noch nicht ihr optimales Alter erreicht hatten). Wir sind glücklich, Ihnen mit diesem Unikat einen der raren und größten Weine Frankreichs anbieten zu können. In der Farbe ein tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase ein betörendes, ungemein intensives, kühl-nobles Cassis-, Brombeer- und Holunderblütenbukett von in optimalem Reifezustand geernteten Trauben, mit Anklängen an berauschte schwarze Trüffel, Mineralien, Rauch und gerösteten Kaffee, Gewürze der Provence und dunkle Edelhölzer. Die für Trévallonweine früher so charakteristische wild-animalische Note ist, wie die langjährigen Liebhaber dieses mythischen Weines wissen, schon seit dem 2000er Jahrgang nur noch dezent im Hintergrund verspürbar: Alleinige Ursache hierfür sind die älter gewordenen Syrahrebstöcke, die verantwortlich zeichnen für die neue Stilistik, die gekennzeichnet ist durch eine ‚nördliche‘ Kühle, eine große Eleganz und subtile Finesse. Am Gaumen betören reife rote Beeren, Röstaromen, schwarze Pralinen, nochmals edle Hölzer und eine fabelhafte Mineralität, die an legendäre Gewächse der nördlichen Rhône erinnern. Die Zunge taucht ein in ein fast dekadent süßliches Aromenspektrum („très Trévallon“) und wird verwöhnt von einem dichten, konzentrierten Extrakt mit sensationeller Komplexität, exzellenter Struktur und einem großartigen, mineralischen Finale mit einer phantastischen, feinkörnigen Tanninstruktur. Ein ganz großer, magischer Extrakt: Der Trévallon 2004 besitzt das Potential, sich zu einer der größten Legenden des französischen Südens zu entwickeln und gehört nach Meinung vieler Kenner zu den 5 besten Rotweinen des Jahrgangs im



Trinkempfehlung: Zugenießen ab 2010. Höhepunkt 2015 bis mindestens 2030.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | k.A. | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | k.A. | Analysedatum | |

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333