

Domaine de Trévallon, rouge

Region	Provence
Erzeuger	Domaine de Trévallon - Provence
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Syrah
Bestell-Nr.	FPR010108

<!-- Seit Jahren werden die Kultweine von Eloi Dürrbach mit Elogen überhäuft. So wurde beispielsweise schon der 98er vom WEINWISSER mit der Traumnote 19/20 Punkten bewertet, zu einer Zeit, als die Reben noch gar nicht ihr optimales Alter erreicht hatten. Um so glücklicher sind wir heute, Ihnen mit diesem qualitativ großartigen 2008er einen der rarsten und größten Weine Frankreichs anbieten zu können. In der Farbe ein tiefdunkles Granatrot 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, Cassis, Mineralien, Rauch und gerösteten Kaffee, Flieder, Lavendel und welke Rosen, Gewürze der Provence, schwarzer Pfeffer, Speck und dunkle Edelhölzer. Die für Trévallonweine früher so charakteristische wild-animalische Note ist, wie die langjährigen Liebhaber dieses mythischen Weines wissen, schon seit einigen Jahrgängen nur noch dezent im Hintergrund verspürbar: 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 begeistert eine traumhafte Balance zwischen einer enormen Dichte und Konzentration, einer für den Süden Frankreichs extrem raren Eleganz und Finesse sowie einem sinnlichen Extrakt. Pralle Schwarzkirschen, Röstaromen, Zartbitterschokolade, nochmals edle Hölzer und eine fabelhafte Mineralität, die an legendäre Gewächse



der nördlichen Rhône erinnern, betören die Zunge, die in ein fast dekadent süßliches Aromenspektrum (ja, das ist „très Trévallon“) eintaucht und die verwöhnt wird von einer sensationellen Komplexität und einem großartigen, mineralischen Finale mit einer phantastischen, feinkörnigen, geschliffenen Tanninstruktur. Ein ganz großer, magischer Extrakt: Der Trévallon gehört zu den Legenden des französischen Südens, Kultweinstatus und Gänsehautatmosphäre. Hier wird Herkunft zur Seele, expressiv, aber auch verwunschen, mächtig, konzentriert, dicht und packend, aber auch betörend sinnlich, nobel und edel! -->

Trinkempfehlung: Zu genießen wohl ab 2012, Höhepunkt 2016 bis mindestens 2030.

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

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: KRSAD55