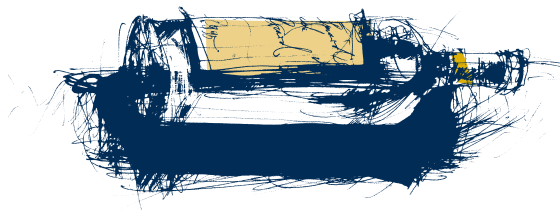


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB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



Domaine de Trévallon, rouge, Magnum

Region: Provence
Erzeuger: Domaine de Trévallon - Provence

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah
Bestell-Nr.: FPR010105M

*<!-- Diesen traumhaften Trévallon aus dem Jahrhundertjahrgang 2005 möchte ich allen unseren Kunden ganz eindringlich empfehlen:
 Bereits seine genialen Jahrgangsvorgänger gelten als Quintessenz im Schaffen von Eloi Dürrbach (so wurde beispielsweise der 98er vom Bordeauxexperten René Gabriel im WEINWISSER mit der Traumnote 19/20 Punkten bewertet, zu einer Zeit als die Reben noch nicht ihr optimales Alter erreicht hatten). Doch mit dem 2005er reift in den optimal klimatisierten, unterirdischen Kellerräumen in den wildromantischen Alpilles Elois bis dato bester Jahrgang sanft vor sich hin. Wir sind glücklich, Ihnen heute mit diesem Unikat einen der rarsten 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. Prägnanter denn je zuvor betört dieser traumhaft balancierte Wein durch seine ‚nördliche‘ Kühle, seine große Eleganz und subtile Finesse. Den Gaumen bezaubern reife rote Beeren, Röstaromen, schwarze Pralinen, nochmals edle Hölzer und eine fabelhafte Mineralität, die an legendäre Gewächse der nördlichen Rhône sowie an die Premier Grand Crus aus dem Médoc erinnern. Die Zunge taucht ein in ein fast dekadent süßliches Aromenspektrum („très Trévallon“) und wird verwöhnt von einem dichten, ungemein konzentrierten Extrakt mit sensationeller Komplexität, exzellenter Struktur und einem großartigen, mineralischen Finale mit einer phantastischen, feinkörnigen Tanninstruktur. Ein ganz großer, magischer Extrakt: Der Trévallon 2005 besitzt das Potential, sich zu einer der größten Legenden des französischen Südens zu entwickeln und gehört nach Meinung vieler Kenner zu den 3 besten Rotweinen des Jahrgangs im gesamten Midi. -->*

