



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 AC · 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.: FPR010107M

<!-- 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 gar nicht ihr optimales Alter erreicht hatten. Um so glücklicher sind wir heute, Ihnen mit diesem qualitativ einzigartigen 2007er 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 begeistert eine traumhafte Balance zwischen einer phantastischen Dichte und Konzentration und einem sinnlichen Extrakt: Reife rote Beeren, Röstaromen, schwarze Pralinen, 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 (mit einer noch opulenteren Fruchtsüße als in 2005 und 2006, ja, das ist „très Trévallon“) eintaucht und die verwöhnt wird von einer sensationellen Komplexität und einem großartigen, mineralischen Finale mit einer phantastischen, feinkörnigen Tanninstruktur. Ein ganz großer, magischer Extrakt: Der Trévallon gehört zu den Legenden des französischen Südens, Kultweinstatus und Gänsehautatmosphäre. {LF}{LF} Liebe Kunden und Liebhaber der mythischen Gewächse der Domaine Trévallon: Hand aufs Herz – Kaufen Sie von diesem Fabelwein, einem heißen Konkurrenten teuerster französischer Renommiergewächse, den Eloi selbst mit seinem legendären 1982er vergleicht, was Sie nur kriegen können! Hier wird Herkunft zur Seele, expressiv, aber auch verwunschen, mächtig, konzentriert, dicht und packend, aber auch betörend sinnlich, nobel und edel. Doch entscheiden Sie bitte schnell: Wir werden von Vorreservierungen schlichtweg überrollt! -->

