



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

## **Mas Estela, Quindals tinto (4+2 Flaschen gratis!)**

Region: Ampurdán - Costa Brava  
Erzeuger: Mas Estela - Emporda-Costa Brava  
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.  
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: SEM010205P

*Traumhaft authentischer Rotwein - Auf qualitativer Augenhöhe mit seinem beliebten Jahrgangsvorgänger, der für seine Preisklasse ganz selten vergebene 93 Parkerpunkte erhielt - „Ein phantastischer Wein, den man kistenweise kaufen sollte“, Parker! Der fabelhafte Quindals 2005, zwölf Monate im gebrauchten, kaum merklichen Barrique bester französischer Provenienz ausgebaut, vinifiziert aus 90% Grenache und etwas Carignan sowie Syrah, hat das Zeug zum absoluten Publikumsliebhaber: Eine satte, tiefdunkle Farbe verführt verlockend im Glas; dem ungemein komplexen, feinwürzigen Bukett entströmt der Duft von blauen Beeren, Schwarzkirschen, Himbeeren, Rosenblättern, Schokolade und dezenten Röstnoten. Südländisch warm gleiten reife, saftige, cremige Gerbstoffe harmonisch über die Zunge und enden in einem langen Finale voller dichter, zart süßlicher Beeren- und Gewürznoten am Gaumen. Ein unverkennbar spanischer Rotwein mit der faszinierenden Würze getrockneter Kräuter, der in seinem langen mineralischen Nachhall eine bemerkenswert frische Note aufweist – 2005 ist schlichtweg ein großer Jahrgang im Norden Spaniens, analog den grandiosen Qualitäten in Frankreich, dessen Grenze quasi in Steinwurfnähe entfernt verläuft! Die perfekt eingebundene Säure (welche Rarität bei südlichen Weinen), die betörende Frucht und das feinkörnige, ungemein weiche Tannin ergeben einen spannenden, authentischen Rotwein, der nach weit mehr schmeckt, als er kostet. „Diese großartige Vermählung von Kraft und Eleganz ist eine prächtige Leistung“, jubelte Parker zu Recht über den qualitativ absolut vergleichbaren Jahrgangsvorgänger und vergab begeistert 93 Punkte, eine absolute Rarität für einen Rotwein in der 15-Euro-Preisklasse.*

