

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

## ***Berthoumieu, „Charles de Batz”, rouge (11+1 Flasche gratis!)***

Region: Madiran  
Erzeuger: Domaine Berthoumieu - Madiran  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Tannat  
Bestell-Nr.: FSW060406P

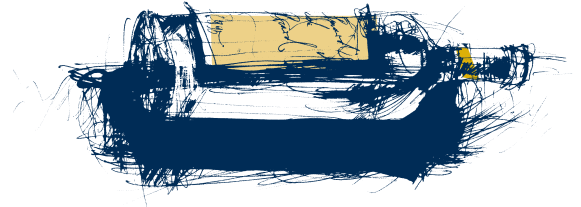
*Der gesündeste Wein der Welt laut Ärztezeitung! Und eines der größten Schnäppchen und Weinwerte Frankreichs! Die urwüchsige, höchst authentische Spitzencuvée Charles de Batz ist ein grandioser Madiran von phantastischen Lagen – ein individueller Charakterkopf im Konzert der großen Weine Frankreichs – und das zu einem völlig unmöglichen Preis! Beeindruckend wie stets brilliert zunächst die tiefdunkelrote, fast schwarze Farbe dieses in hochwertigen Barrique ausgebauten Understatementweins. Die Überraschung folgt dann in der Nase und am Gaumen: Didier, der die Mikrooxidation so meisterhaft beherrscht wie kaum ein zweiter, hat es im größten Jahrgang in der Weingutsgeschichte geschafft, diesen begeisternden ‚wilden‘ Musketier mit einer sagenhaft weichen, cremigen Textur zu versehen sowie einer höchst trinkanimierenden Säurestruktur (werte Kunden, wie nie zuvor!) – und daher auch wesentlich früher zugänglich zu machen als noch in den 90er Jahren. So fasziniert diese finessenreiche, elegante Cuvée aus 90% edelster Tannatrauben und auf den Punkt gereiftem Cabernet-Sauvignon zunächst mit einer zart süßlichen, komplexen roten Beerenfrucht, geheimnisvollen Gewürzen und einer kühlen Mineralität. Nach längerer Belüftung entströmen dem Glase betörende expressive Duftnoten von reifen Johannisbeeren, prallen süßen Kirschen, dunklen Bitterschokoladen- und noblen Röstaromen mit subtilen Anklängen an würzigen Tabak, Weihrauch und Zedernholz. Am Gaumen wie immer eine phantastische Konzentration und Eleganz, eine sagenhafte Frische und ein immenser Extrakt. Welch ausgewogene, harmonische, feinst balancierte, von nobler Kühle und fabelhafter Dichte geprägte Stilistik! Dunkle, würzige Beerenaromen umhüllen die dichten, kühlen Gerbstoffe und die für einen tannatgeprägten Wein sensationell weichen, seidene Tannine versprechen diesem authentischen Madiranwein ein Wahnsinnspotential! Dieser originäre Kultwein brilliert mit seinem authentischen Charakter, seiner wilden natürlichen Schönheit und seiner cremigen Gerbstoffstruktur: Kein dicker, wuchtiger Marmeladenwein, sondern burgundische Zartheit und Noblesse in erfrischend urwüchsigem Gewand! Welch grandioses Gewächs mit Feuer in den Adern und den glutvollen Augen einer geheimnisvollen, zarten, ebenholzfarbenen Schönheit, das aber auch die Rasse und Noblesse eines großen Bordelaiser Gewächses sein eigen nennt. Für einen Madiran, den gesündesten Wein der Welt, ein schier unglaubliches hedonistisches Trinkvergnügen! PS: Welch sensationelle Bewertung im wichtigsten französischen Weinführer: Für seine höchst attraktive Preisklasse wurde schon der beliebte ‚Batz‘ 2005 mit völlig außergewöhnlichen 16,5/20 Punkten im ‚Classement*



**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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

*2008", der Bibel der französischen Weinkritik, ausgezeichnet, eine Bewertung, die ansonsten wesentlich teureren Prestigegewächsen aus dem Bordelais im Jahrhundertjahrgang 2005 vorbehalten war! Und im neuen Weinguide 2009 wird unser Musketier gar mit 17/20 Punkten gefeiert, wohl seiner bis dato noch nicht erreichten Frische und Finesse wegen: Welch ungeheure Provokation wesentlich teurerer Bordelaiser Nobelgewächse! Wahrlich: Authentischer ist Madiran auf Flasche kaum zu genießen. Duftig und transparent, geschmeidig und erfrischend spröde zugleich; ein Wein, der Leben atmet, der Spaß macht und Emotionen auslöst, weil er so urwüchsig, so authentisch, so unverfälscht riecht und schmeckt, dass schier das Herz aufgeht, wenn man ihn auf der Zunge hat. Unser Kleinod Berthoumieu hat die Tannat-Rebe schlicht geadelt!*