

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## **Tour des Gendres, □ Moulin des Dames □, blanc**

Region: Südwesten  
Erzeuger: Château Tour des Gendres - Bergerac

Rebsorten: Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon  
Bestell-Nr.: FSW040403

*Unfiltrierte, im nur ganz dezent schmeckbaren Barrique ausgebaute Weißweinrarität (40 % Sémillon, 60 % Sauvignon) mit einem unvergleichlichen, komplexen, ausdrucksstarken Bukett, voll und kraftvoll im Mund, langer Nachhall, ein Wein zum Süchtigwerden aus ganz großem Jahrgang für Tour des Gendres: Die Überlegenheit des seit Jahren praktizierten biologischen Anbaus war gerade in einem heißen Sommer wie 03 evident, da die tief wurzelnden Reben und die optimale Belüftung der Böden keinen Trockenstress entstehen ließen!*

*So vinifizierte Luc wiederum einen der faszinierendsten Weißweine Frankreichs überhaupt, ein absolut ungewöhnlicher, beeindruckender Wein mit einer fein unterlegten Mineralität und einer cremigen Weichheit, die mich an große weiße Burgunder der Spitzenklasse erinnert.*

*Und genau zu dieser Einschätzung kommt Wolfgang Fassbender, renommierter Journalist und Weißweinliebhaber, der in einem in der Zeitschrift DM/EURO veröffentlichten Artikel über □ Kultweine □ bereits den 2000er als □ grandiose, preiswerte Alternative, komplex und ungeheuer charmant, zu den legendären Lagen des Burgund, wie Montrachet & Co □ empfiehlt!*

*In Nase und Mund faszinieren Pampelmuse, kandierte Früchte (Aprikose, Birne), Quitten und Mineralien, Finesse paart sich mit Konzentration und man findet ein schier unübertreffliches Gleichgewicht aller so ungemein komplexen Bestandteile dieses Weltklasseweines. Phänomenaler Nachklang. Unglaublich fast der betörende Duft, der noch minutenlang nach dem Austrinken dem leeren Glas entströmt!*

