



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

Tour des Gendres, „Moulin des Dames”, blanc

Region: Südwesten
Erzeuger: Château Tour des Gendres - Bergerac
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sémillon
Bestell-Nr.: FSW040405

Unfiltrierte, im nur ganz dezent schmeckbaren Barrique ausgebaute Weißweinrarität (40 % Sémillon, 60 % Sauvignon) mit einem herrlich komplexen und zutiefst mineralischen Bukett, ungemein kraftvoll, gleichzeitig voll ausdruckstarkem Spiel im Mund, mit einem sehr langen Nachhall, ein Wein zum Süchtigwerden aus ganz großem Weißweinjahrgang für Tour des Gendres: Die traumhaften klimatischen Bedingungen für Weißweine in Bergerac und die abgeschlossene Umstellung auf biologischen Anbau ließen Luc einen der faszinierendsten Weißweine ganz Frankreichs vinifizieren, ein absolut ungewöhnlicher, beeindruckender Wein mit einer tiefgründigen Mineralität und einer cremigen Weichheit, die Kenner großer Weißweine an Burgunder der Spitzenklasse erinnert. Und genau zu dieser Einschätzung kommt Wolfgang Fassbender, renommierter Journalist und Weißweinliebhaber, der in einem in der Zeitschrift EURO veröffentlichten Artikel die „Kultweine der Welt“ bereits einen Jahrgangsvorgänger 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 (Ananas, Mango, Honigmelone), Quitten und Mineralien, vermischt mit Noten von hellem Nougat, Honig Vanille und Krokant. Am Gaumen sehr viel Exotik, die einen feinst süßlichen Eindruck hinterlässt, bestens verwoben mit einer erfrischenden Säure und einer feinen Würze. Finesse paart sich mit Konzentration und ein nobler Kern intensiver Mineralität und kühle, rassige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, ja streicheln die Zunge beim Genuss dieses Weltklasseweines. Phänomenaler Nachklang. Unglaublich fast der betörende Duft, der noch minutenlang nach dem Austrinken dem leeren Glas entströmt! Christina Hilker, „Sommelière des Jahres 2005“, urteilt begeistert: „Wunderschöne Paarung von ausgeprägter Exotik, spürbarem, aber gekonnt gemachtem Holzeinsatz, opulenter Fülle und feiner Mineralität“.

