



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
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Sauvignon Blanc, Sémillon
Bestell-Nr.: FSW040406

„Es ist immer wieder eine Wonne, diesen goldgelb funkelnden Wein ins Glas laufen zu sehen und seine unvergleichlichen Aromen zu genießen. Jedes Mal begeistert mich dieses Juwel aufs Neue!“, Christina Hilker, Deutschlands Sommelier des Jahres 2005. Welch verzaubernde, sich schmeichlerisch verschwendende, faszinierende, unfiltrierte, im nur ganz dezent schmeckbaren Barrique ausgebauten Weißweinrarität (40 % Sémillon, 60 % Sauvignon) mit einem herrlich komplexen und zutiefst mineralischen Bukett, ungemein kraftvoll, gleichzeitig voll ausdrucksstarkem Spiel im Mund, mit einem nicht-enden-wollenden, betörend 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 noble Burgunder der Spitzenklasse erinnert, die jedoch ein Vielfaches dieses Kultweins kosten. Und genau zu dieser Einschätzung kommt Wolfgang Fassbender, renommierter Journalist und Weißweinliebhaber, der in einem Artikel über die „Kultweine der Welt“ bereits einen ähnlich phantastischen Jahrgangsvorgänger als „grandiose, preiswerte Alternative, komplex und ungeheuer charmant, zu den legendären Lagen des Burgund, wie Montrachet & Co“ empfiehlt! Im phantastischen 2006er werden Nase und Mund gleichermaßen elektrisiert von einem exotischen Früchtekorb: Pampelmuse, kandierte Früchte (frisch aufgeschnittene Ananas, Mango, Honigmelone), Quitten und Mineralien, vermischt mit Noten von hellem Nougat, Honig, Vanille und Krokant: Welch Pfauenrad der Aromen! 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 opulenter Fülle und Konzentration und ein nobler Kern intensiver Mineralität und kühle, rassige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, ja streicheln zärtlich die Zunge beim Genuss dieses Weltklasseweines. Phänomenaler Nachklang!
PS: Unglaublich fast der betörende Duft, der noch minutenlang nach dem Austrinken dem leeren Glas entströmt!

