



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, „La Gloire de mon Père”, rouge

Region: Südwesten
Erzeuger: Château Tour des Gendres - Bergerac
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.: FSW040506

Der „kleine“ Bruder des großen Moulin des Dames ist im Jahrgang 2006 von spektakulärer, nie zuvor erlebter Qualität und ein absoluter Insidertipp, denn Luc de Conti hat in diesem Jahrgang auf die Vinifizierung seiner legendären roten Spitzencuvée verzichtet und alle dafür vorgesehenen Partien in den „Ruhm meines Vaters“, so die Übersetzung des Namens dieser urwüchsigen Cuvée, einfließen lassen. Dieser faszinierende Tropfen aus gleichen Anteilen Merlot und Cabernet-Sauvignon zeigt sich in der Farbe von einem tiefen Schwarzrot und wirkt in der Nase noch etwas jung und ungestüm. Ein authentischer Wein des französischen Südwestens, der in seinem komplexen Aromenspiel jedoch auch die Noblesse des benachbarten Bordelais austrahlt: Zimt, Nelken und Sternanisnoten vermischen sich mit Trockenobst, eingelegten Feigen und Zwetschgen und werden begleitet von einer intensiven Mineralität, die Assoziationen an die großen Gewächse des Médoc evoziert. Dazu betören komplexe Aromen von Cassis, Brombeeren, feinen Gewürzen, dunklem Tabak und Vanilleschoten. Am Gaumen tiefgründig und ungemein fein mit einer präsenten Säure und einer beeindruckenden Dichte, sehr viel Frucht, saftig, sehr ausgewogen und balanciert, klassischer Bordelaiser Stil (intensive Graphitnote), enorm viel Eleganz und Finesse, der mit Abstand beste Gloire, den Luc je produzierte, an hochwertige Weine aus St. Julien erinnernd, eine sagenhaft preiswerte Alternative zu großen, wesentlich teureren Bordelaiser Gewächsen! Durch die feine und anregende Tanninstruktur, die pikanten Paprika- und Pfeffernoten und den moderaten Alkohol beschert dieser Wein zu Schmorgerichten mit Lamm und Rind dem Genießer große Freude und lässt sich auch schon im jugendlichen Stadium wunderbar goutieren: Frische, Finesse und Eleganz statt marmeladiger Überreife, das Ganze aus biologischem Anbau, dazu die Qualität eines hochwertigen Bordeaux – des kundigen Weinliebhabers Herz, was begehrt Du mehr? Von noch besserer Qualität als sein toller Jahrgangsvorgänger, über den der DECANTER begeistert urteilte: Vier Sterne, „highly recommended“!

