

Château Brun, St. Émilion, rouge

Region	Bordeaux - Saint Emilion
Erzeuger	Château Brun - St. Émilion
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FBX050105

Dieser naturnah angebaute Wein ist ein authentisches Gewächs, vinifiziert ohne Konzentrationsverfahren, wie sie heute im Bordelais auf so vielen Châteaux üblich sind. So rührt die tiefst dunkelrote Farbe ausschließlich von den alten Merlotreben, aus denen dieser faszinierende Wein gewonnen wurde und aus den geringen, selektiv gelesenen Erträgen. In der Nase betört eine komplexe, feinbeerige, kirschige und zart würzige Aromatik (dazu ein Hauch von vanilligen Noten, Karamell, Nougat und geröstetes dunkles Brot), die sich in einer wunderbaren Balance befindet, also nicht ins vordergründig Kitschige abgeleitet. Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und saftig, aber auch dicht und konzentriert zugleich und bereitet ungemein viel Trinkfreude wegen seiner traumhaft weichen, cremigen Tannine, seiner Frische und seines moderaten Alkoholgrades von nur 12,8%. Dieses ungemein leckere, charaktervolle Gewächs ist von modernem „Winemaking“ erfreulich wenig berührt, fasziniert stattdessen durch seine feine Blaubeerenaromatik, feinst unterlegt von einer mineralischen Note und Graphitanklängen, eine kernig-cremige Struktur sowie eine rassige, tiefgründige Textur und eine mineralische Kühle. Handgelesen, spontan vergoren und nur ganz leicht filtriert vor der Füllung wirkt dieser urwüchsige Wein wie alles andere als ein glatt gebügelter Saint Émilion, er ist stattdessen ein traumhaftes Beispiel der Vermählung von geliebter Tradition und den Segnungen der Moderne, die eine kleine Elite Bordelaiser Winzer meisterhaft in große Kunstwerke transmittiert. Es gibt sie also doch noch die raren, aber „authentischen Weine“,



VINUM. Sensation: René Gabriel vergibt diesem grandiosen Wein mit 17/20 Punkten eine traumhafte Bewertung angesichts des unfassbar niedrigen Preises. Viele berühmte Namen erhalten die gleiche Beurteilung oder gerade einmal einen Punkt mehr, kosten aber ein Vielfaches. Château Brun ist daher (zusammen mit Valmy Dubourdieu Lange von Chainchon, Château des Eyrins, Margaux und dessen „Zweitwein“ Cru Monplaisir) einer der ganz heißen Kandidaten für das beste Preis-Genuss-Verhältnis des großartigen Jahrgangs.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2015, mindestens.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD555