



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: KRSAD55

## ***Eyrins, Cru Monplaisir, Bordeaux Supérieur, rouge***

Region: *Bordeaux*  
Erzeuger: *Château des Eyrins - Margaux*  
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*  
Rebsorten: *Cabernet Sauvignon, Merlot*  
Bestell-Nr.: *FBX390110*

*Als „CHAMPION DE BORDEAUX“ feierte die REVUE DU VIN DE FRANCE erstmals den herausragenden 2004er unseres Kleinods aus dem Bordelais, der zudem in die Liste der 100 Bordelaiser Weine unter 15 Euro aufgenommen wurde, die unter 450 bereits vorselektierten Weinen „am meisten überzeugt haben und wunderbare Beispiele für die Region Bordeaux sind“! „A top-flight, sleeper of the vintage, bis 89 Punkte“ lobte dann selbst Parker unsere Preissensation im großen Jahrgang 2005, dessen kongenialen Nachfolger aus einem der größten Jahrgänge aller Zeiten, als solcher gilt bekanntermaßen der 2010er, wir Ihnen heute mit großer Freude anbieten können!*



*Aus den klassischen Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot aus von des Meisters Hand vorbildlich gepflegten Parzellen in unmittelbarer Nähe der Gironde vinifiziert Eric einen sehr feinen, intensiv aromatischen Wein mit ausgeprägter Frucht und harmonischer Balance. In der Nase zeigen sich die noblen Aromen klassischer Bordelaiser Rotweine von einer schönen Komplexität, die in dieser genussfreundlichen Preisklasse schon ziemlich einzigartig ist. Diese ungemein leckere, tiefgründige Cuvée verwöhnt danach die Zunge mit weichen, feinkörnigen Gerbstoffen sowie deutlichen Anklängen an betörende Schwarzkirschen, Cassis, Waldbeeren (insgesamt mit einer tollen, reifen Fruchtsüße), reife Paprikaaromen verleihen einen Frischekick, dazu Bitterschokolade und all diese Ingredienzien sind traumhaft verpackt in eine vielschichtige, anspruchsvolle Textur. Dazu präsentiert sich dieser farbintensive, dunkelrote Wein trotz der hohen Reife weniger opulent als viele andere Bordelaiser Gewächse, die in 2010 als „fette Schnecken“ daherkommen, dafür voller Rasse und Eleganz und mit einem festen mineralischen, präzisen Kern auf der Zungenmitte. Was für ein leckerer Wein mit einem tollen Potential, der fein balanciert wirkt und überhaupt nicht „lautschreierisch“, der vielmehr von seiner kühlen, rassigen Stilistik geprägt wird und dies alles zu extrem fairem Preis. Cru Monplaisir ist ein beeindruckender „kleiner“ Bordeaux, ein neuer Stern in seiner so preiswerten Supérieur-Klasse, der viele wesentlich teurere Namen mühelos an die Wand spielt und daher ein ganz heißer Tipp in der Insiderszene von Bordeaux! Eine ausdrückliche Demonstration, dass man im Bordelais bei entsprechender Recherche großartige Qualitäten zu extrem fairen Preisen finden kann.*