



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 AC · 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

Château des Eyrins, Margaux rouge

Region: Bordeaux
Erzeuger: Château des Eyrins - Margaux
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bestell-Nr.: FBX390204

„Wie ein Alchimist hat Eric Grangerou das Ausufern der Temperaturen im heißen Sommer 2003 gemeistert“, huldigte die ‚Revue du vin de France‘ bereits in der Jahrgangsbewertung 2003 in ihrer Laudatio dem Jahrgangsvorgänger dieses großartigen Margaux und verlieh ihm ihre sehr selten vergebene, höchste Auszeichnung, den ‚coup de coeur‘ („Lieblingswein“). Und in der Tat kann Eric sehr stolz sein auf das, was er mittlerweile auf seinem nur 2,5 ha großen, erstklassigen Terroir mit seinen mehr als 40 Jahre alten Reben mit einem sehr hohen Anteil an Cabernet Sauvignon (70%, der Rest Merlot, 25%, und Petit Verdot) Jahr für Jahr leistet. Aus niedrigstem Ertrag von unter 30 hl/ha vinifiziert er eine brillante Qualität, einen der wahren Stars des Jahrgangs, und das nicht nur in der angesichts seiner Qualität fast unglaublich günstigen Preisklasse! Dieser edle Margaux beeindruckt mit einer sagenhaften Finesse und Ausgewogenheit und seiner großen Fülle, die aber auf faszinierende Weise frisch wirkt und duftig. Eric hat sein Ziel, ein optimales Reifestadium der Trauben zu erreichen, ohne aber bis zur marmeladigen Überreife zu gehen, dafür aber die feinfruchtige und aromatische Seite der Trauben zu erhalten, mit Bravour erreicht. Von sehr dichter Farbe zeigt sich der herrlich saftige Wein, im Duft von exquisiter Eleganz und Komplexität, seine klassische Margaux-Nase offenbart intensiven Schwarzkirsich- und Waldbeerengeruch, dezente Röstaromen und differenzierte Gewürznoten. Über die Zunge rollt der dichte, konzentrierte, dabei so elegante und finessenreiche Wein mit unglaublicher Länge und Vielschichtigkeit, dabei in seiner noblen Textur ein herrliches Mundgefühl vermittelnd. Die sehr harmonischen, seidigen Tannine und ein lang anhaltender, superber Abgang (weiße Schokolade!) zaubern einen grandiosen Nachhall. Dieser große Wein mit den Leitideen Eleganz, Finesse und Harmonie ist ganz sicherlich einer der heißesten Tipps in Bordeaux zurzeit. Er erhielt daher zu Recht die höchste Auszeichnung in der REVUE DU VIN DE FRANCE „Nous avons beaucoup aimé“ und die Beurteilung: „Sehr großer, mineralischer Wein, lang anhaltend, große Frische, herausragender Charakter. Ein großer Erfolg!“ Für viele Weinliebhaber vielleicht noch wichtiger: Dieser aristokratische Wein besitzt gerade einmal 12,5% Alkohol, so wie in der guten alten Zeit, als Bordeaux noch nach Bordeaux schmeckte und nicht mit Neue-Welt-Weinen um die Vorherrschaft im Marmeladekochen rang. Edle Bordelaiser Gewächse bewegen sich fernab jeglicher Alkoholorgien und bestechen durch Finesse, Mineralität und Eleganz. Wohl bekomm's!

