



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

Château La Hase, rouge

Region: *Bordeaux*
Erzeuger: *Château La Hase - Bordeaux*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Merlot*
Bestell-Nr.: *FBX470110*

Wie recht der Weingourmet in seiner Analyse bezüglich des Bordelaiser Weinmarktes doch hat: „Es gibt sie noch – gute Bordeaux zum wahrlich reellen Preis!“

„Einfach Schnäppchen auf Top-Niveau“, wie auch der FEINSCHMECKER zutreffend urteilt.

Und einen derartig phantastischen Weinwert können wir Ihnen mit Château La Hase anbieten, ein charaktvoller, nobles Gewächs, mit großer Leidenschaft vinifiziert, aber ohne Konzentrationsverfahren, wie sie heute im Bordelais auf so vielen Châteaux üblich sind. So rührt die tief dunkelrote Farbe ausschließlich von den alten Merlotreben her (daher auch die stilistischen Anklänge an edle Pomerol-Gewächse), aus denen dieser faszinierende Wein gewonnen wurde. In der Nase betört eine derart saftige, komplexe, dunkelbeerig-minzige und zart würzige Aromatik (dazu ausgeprägte Cassisnoten, Brombeeren, Zimt, Nougat, Lorbeer, Rosen, geröstetes dunkles Brot und reife Schattenmorellen), dass viele Kunden, die diesen Wein erstmals degustieren, den extrem genussfreundlichen Preis dieses phantastischen Gewächses kaum glauben wollen. Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und konzentriert zugleich und bereitet ungemein viel Trinkfreude wegen seiner traumhaften Frische: Seine Balanciertheit und Struktur, seine moderate, höchst trinkanimierende Alkoholgradation von knapp 13% (wie früher, in der guten alten Zeit, in der Bordeaux noch nach Bordeaux schmeckte und nicht nach Australien!) und seine reifen, cremig-seidenen Tannine, die nach mehrstündiger Öffnung noch weicher und schmelziger werden, findet man in dieser sympathischen Preiskategorie fast so selten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen. Dazu wird die Zunge von zarten Röstaromen, Cassis und Minzanklängen sowie Holunderbeeren- und Blütennoten, aber auch durch eine verführerisch-laszive Textur und einen bemerkenswert langen, feinwürzigen, saftigen Nachhall verwöhnt.

