



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 de Parsac, Montagne-St-Emilion rouge

Region: Bordeaux - Saint Emilion
Erzeuger: Château de Parsac - Montagne-Saint-Émilion
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.: FBX610105

Die WEINWELT urteilt in einer sehr interessanten Reportage über die Möglichkeiten, in Bordeaux noch „Entdeckungen zu besten Preisen“ zu machen: „Bordeaux gilt als Herkunft teurer Weine. Ganz Bordeaux? Nein. Wir haben für Sie ausgiebig die Randappellationen von Bordeaux durchkreuzt. Und haben entdeckt: In den historischen Randbezirken der Grands Crus lassen sich verborgene Schätze heben... Und sie liegen nur den berühmten Steinwurf von den benachbarten Nobelvierteln Saint-Émilion und Pomerol entfernt“. Von einem solch raren Schatz wollen wir Ihnen jetzt erzählen: Unsere betörende Trouvaille stammt aus einem hügeligen Gebiet nordöstlich von Saint Émilion mit großem landschaftlichen Reiz und erstklassigen Kalk-Lehmböden. Auf diesen Hügeln (den „Montagne“!) findet man eine Reihe von ruhmreichen historischen Bauwerken und die besten Weine von hier scheinen ihrer Vergangenheit höchste Ehre erweisen zu wollen. „Während die Bestockung (in unserem Fall 80% Merlot und 20% Cabernet Franc) dieselbe wie in Saint Émilion ist; ist auch die Qualität ähnlich wie die der Saint Émilion-Weine,“ urteilt euphorisch, aber durchaus zu Recht, einer der renommierten Weinführer Frankreichs, der Guide Hachette. Dunkelkirschtrot wiegt sich der Wein im Glase und verströmt einen verzaubernden Duft nach Kirschen, Himbeeren, Cassis, frischen Pflaumen, Minze und einem Hauch nobler Mineralität und edler Gewürze. Und welch köstliches Entzücken löst die elegante Struktur des Weines am Gaumen aus. Was mir so besonders an diesem Monument klassischer Bordelaiser Winzerkunst imponiert: So viele moderne Bordelaiser Gewächse sind mittlerweile vom aufdringlichen Holz dominiert, das in Wahrheit nur mangelnde Weinbergarbeit unzulänglich kaschiert! Bei Château de Parsac hingegen finden Sie das genaue Gegenteil: Komplexe Aromatik, Geschmeidigkeit, ein Hauch von zarterber Fruchtsüße, extrem feine Struktur, Tiefgründigkeit, Eleganz, Ausgewogenheit, Frische und Finesse pur, seidene, feinsaftige Tannine für ein großes Lager- und Entwicklungspotential und nicht den Hauch einer marmeladigen Opulenz. Und das bei gerade einmal 13 Volumenprozent Alkohol, so wie es früher für großen Bordelaiser Wein selbstverständlich war, was heute jedoch die seltene Ausnahme ist. Lassen Sie sich, liebe Kunden, diese Gelegenheit nicht entgehen. Solch fabelhafte Qualitäten aus Bordeaux zu solch fairen Preisen findet man so selten wie die berühmte Stecknadel im Heuhaufen.

