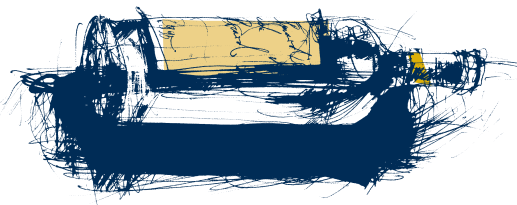


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Domaine de Trévallon, rouge (Magnum)

Region: Provence
Erzeuger: Domaine de Trévallon - Provence
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah
Bestell-Nr.: FPR010111M

Seit Jahren werden die Kultweine von Eloi Dürrbach mit Elogen überhäuft. So wurde beispielsweise schon vor fast 15 Jahren der 98er (von damals noch relativ jungen Reben stammend) vom WEINWISSER mit der Traumnote 19/20 Punkten bewertet. Heute ist Trévallon weltweit ein legendärer Stoff und wir sind glücklich, Ihnen mit diesem qualitativ weit aus dem Jahrgangsdurchschnitt herausragenden 2011er einen der rarsten und größten Weine Frankreichs anbieten zu können. In der Farbe ein tiefdunkles Granatrot mit violetten, geradezu schwarzen Reflexen, in der Nase ein betörendes, ungemein intensives, kühl-nobles Cassis-, Heidelbeer-, Brombeer- und Holunderblütenbukett von in optimalem Reifezustand geernteten Trauben, mit Anklängen an berauschende schwarze Trüffel, Cassis, Mineralien, Rauch und gerösteten Kaffee, Flieder, Lavendel und Veilchen, Gewürze der Provence (Rosmarin!), schwarzen Pfeffer, Speck und dunkle Edelhölzer. Die für Trévallonweine früher so charakteristische wild-animalische Note ist, wie die langjährigen Liebhaber dieses mythischen Weines wissen, schon seit einigen Jahrgängen nicht mehr verspürbar: Ursache hierfür sind die älter gewordenen Syrahrebstöcke, die verantwortlich zeichnen für die neue Stilistik, die gekennzeichnet ist durch eine ‚nördliche‘ Kühle, eine große Eleganz und subtile Finesse, bei aller inneren Dichte und Kraft.

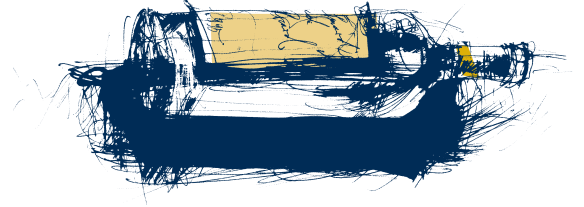


Am Gaumen begeistert dann genau diese traumhafte Balance zwischen enormer Dichte und Fülle, einer für den Süden Frankreichs geradezu singulären Frische und Finesse sowie einem sinnlichen Extrakt. Sinnliche Kirschebfrucht, rote Beeren, Röstaromen, Zartbitterschokolade, nochmals edle Hölzer und eine fabelhafte Mineralität, die an legendäre Gewächse der nördlichen Rhône erinnern, betören die Zunge, die in ein fast dekadent süßliches Aromenspektrum (ja, das ist „très Trévallon“) und in eine seidige Textur eintaucht und die verwöhnt wird von einer sensationellen Komplexität und einem großartigen, langen, mineralischen Finale mit einer phantastischen, feinkörnigen, geschliffenen Tanninstruktur. Ein ganz großer, magischer Extrakt, mit einer Struktur, die einem Grand Cru würdig ist! Wie in den guten alten Zeiten der großen klassischen Bodelaiser Pretiosen in den 80er und 90er Jahren: Der Trévallon gehört zu den Legenden des französischen Südens, Kultweinstatus und Gänsehautatmosphäre! Potential für 30 Jahre und mehr!

Trévallon 2011: Hier wird Herkunft zur Seele, expressiv, aber auch verwunschen,

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

mächtig, konzentriert, dicht und packend, aber auch betörend sinnlich, nobel und edel!