



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

Domaine Saint Préfert, „Beatus Ille”, Côtes-du-Rhône rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS080112

Parker hat ja so recht: „Isabel Ferrando is a great story.” Und was verführt uns hier bereits im Einstiegswein nur für ein erotisches Meisterwerk aus einer kleinen Parzelle, die etwa einen Kilometer entfernt von der Domaine liegt (und damit knapp außerhalb der Appellationsgrenzen von Châteauneuf-du-Pape), aber über ebenfalls traumhafte Böden verfügt und über ein Meer von Steinen wie in der weltberühmten Nachbarschaft. Und das zu einem Preis in der 10 Euro Kategorie – mein Gott, Bordeaux, was würdest Du für derart grandiose Qualitäten nur für Phantasiepreise aufrufen? Für einen solch faszinierenden, zum fröhlichen Zechen wie zum anspruchsvollen Essensbegleiter bestens geeigneten provençalischen Rotwein, einen provozierenden Lecker-Schmecker, was ihn zu einem der größten Preisbrecher des letzten Jahrzehnts macht! An der südlichen Rhône! In ganz Frankreich! Schlicht überall in der Welt! Daher unsere besondere Empfehlung! Dieser in Duft und Textur ungewöhnlich transparent wirkende, ungemein trinkanimierende Schmeichler der Sinne ist ein Geschenk geradezu eines der legendären Güter Châteauneuf-du-Papes an die Liebhaber originärer Charakterweine aus einer Landschaft, die Lebensfreude pur vermittelt. Und uns stets in ihren Bann zu ziehen vermag: Mit einer schier unbändigen Sehnsucht, bei den ersten Frühlingsstrahlen der Sonne die Koffer packen zu wollen, um in die Düfte der provençalischen Erde (Himbeeren, Kirschen, Walderdbeeren, Hagebutte, Veilchen, Lavendel, Rosenblätter, provençalische Kräuter, Muskatnuss, Minze und rauchig mineralische Anklänge) einzutauchen und unsere Sehnsüchte wahr werden lassen. Und wenn wir dann mal wieder doch nicht unseren hiesigen Pflichten entfliehen können, dann vermögen wir uns zumindest mit solch betörenden Klassikern einer verzaubernden Region wegzuträumen und zu verschmelzen mit seinen betörenden Aromen und der kühlenden Frische eines klaren Gebirgsquellbachs: „Kirchenfenster” laufen am Glase entlang, reife Tannine verwöhnen den Gaumen der Nachhall ist ungemein würzig-mineralisch und besitzt tolle Frische und geradezu eine tänzerische Leichtigkeit im Kontext eines Rotweins der südlichen Rhône. Zu genießen ab sofort bis 2018+. In der schöpferischen Synthese von Boden, Mikroklima, alten Reben und den intuitiven Entscheidungen großer Winzer liegen die Geheimnisse solch faszinierender Weine!

