



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

Domaine Saint Préfert, Réserve Auguste Favier, rouge

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape*
Alkoholgehalt: *15,0 % vol.*
Rebsorten: *Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS080211*

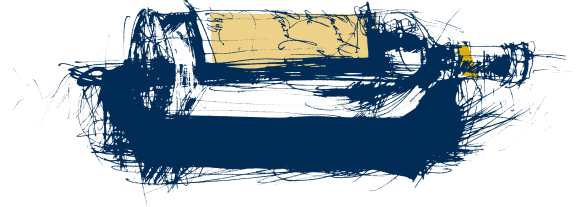
Viele kundige Liebhaber nobler Châteauneuf-Gewächse möchten keine schweren Marmeladenweine mehr (eine Stilistik, die infolge der klimatischen Veränderungen und eines immer weiter nach hinten geschobenen Erntezeitpunktes höchst- und überreifer Trauben nicht gerade wenige Weine in den Jahrgängen 2001 und 2003 geprägt hat); sie suchen bei aller Dichte und Konzentration primär Finesse, Frische und eine innere Balanciertheit, die trinkanimierende Weine ergibt, von denen man mit höchstem Genuss auch eine ganze Flasche trinken kann und nicht ermüdet nach einem Gläschen abwinkt. Unter Kennern einen der spannendsten und interessantesten Weine der gesamten südlichen Rhône, der genau diese urtraditionelle und zugleich zeitlose finessenreiche Stilistik verkörpert, hat Isabel mit diesem authentischen, nach ihrem Großvater Auguste Favier benannten großartigen Gewächs geschaffen, das wir Ihnen heute ganz besonders ans Herz legen möchten. Von erstklassigen, mit einem Steinmeer übersäten Parzellen, die unmittelbar um das Weingut gruppiert sind, stammt diese unglaublich aromenreiche, opake Cuvée aus 80% Grenache (von 40 bis 100jährigen! Reben), 15% uralter Cinsault (die sowohl in 2010 wie in 2011 für einen betötenden floralen Touch in diesem großen Châteauneuf verantwortlich zeichnen) sowie ein wenig Mourvèdre. In der Nase begeistern komplexe Aromen von betörender Reinheit und faszinierender Frische: Cassis und Brombeeren, reife Kirschen, Lavendel, ein duftender, klassischer Blütenstrauß der Provence, tiefgründige Mineralien und feinste, geröstete Gewürzanklänge, in dieser betörenden Stilistik dem herausragenden 2005er sehr ähnlich, nur einen Tick beschwingter noch und mit einer sensationellen Feinheit und seidenen Stilistik gesegnet.



Am Gaumen präsentiert sich dieser strahlende Fixstern am Himmel von Châteauneuf zwar ungemein dicht und cremig, ist aber ebenso von seiner burgundischen Finesse und Frische sowie einer edlen Frucht tiefe geprägt. Die traumhaft reifen, saftigen, cremigen, butterweichen Tannine sind eingebettet in eine feine mineralische Struktur und der animierende, betörend-sinnliche Nachhall ist extrem lang anhaltend. Ein emotionaler, ein zutiefst berührender Wein, ein Spiegelbild der sensiblen Persönlichkeit, die diesen großen Wein geschaffen hat. Danke, Isabel! Dieses Weinmonument, eine strahlende Diva mit einer fabelhaften sinnlichen Fruchtsüße in einer singulären puristischen Klarheit, wird bei Liebhabern sehr feiner Châteauneufweine Kultweincharakter erlangen! Eine Referenz des Jahrgangs! Zu genießen ab 2016, Höhepunkt 2018 bis 2025, mindestens.

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

Parker: „Wie das Blut der Reben!“ Und: „, One of the most successful wines of the vintage.“