

Château de Parsac, Montagne-St-Emilion rouge

Region	Bordeaux - Saint Emilion
Erzeuger	Château de Parsac - Montagne-Saint-Émilion
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc, Merlot
Bestell-Nr.	FBX610110

Eine fabelhafte Qualität aus Bordeaux - zu solch ungewöhnlich fairem Preis!

Traumhafter Schnäppchenpreis in der 6er OHK! Welch betörende trouvaille, die aus einem hügeligen Gebiet nordöstlich von Saint-Émilion stammt 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 (bei Parsac 80% Merlot sowie 20% Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon) dieselbe ist wie in Saint-Émilion, 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. Dunkelkirschrot 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 Bitterschokolade. 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 ist die Welt noch in Ordnung: Komplexe Aromatik, Geschmeidigkeit, ein Hauch von zarterherber 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. 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.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis 2020+. ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	31 mg/l
Restzucker	0,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	61 mg/l
Gesamtsäure	3,6 g/l	Analysedatum	31.08.2012

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE3333

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD555