

Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS010712

2012 ist schlicht sensationell in Châteauneuf-du-Pape. Parker feiert ihn als neuen Traumjahrgang der südlichen Rhône, nahe den Jahrhundertjahrgängen 2007 und 2010 und unserer Ansicht nach ist er gar noch besser, da viele Weine gleichzeitig so konzentriert und kraftvoll am Gaumen sind und reichhaltig in den Aromen, wie wir es aus den so genannten Jahrhundertjahrgängen kennen, darüber hinaus aber auch über eine für südliche Regionen geradezu spielerische Textur mit einer begeisternden Säurefrische verfügen. Dazu haben die 2012er ein phantastisches Alterungspotenzial, doch gleichzeitig sind die Tannine süß und mit einzigartiger Eleganz und Finesse versehen! Für Liebhaber originärer Rhôneweine einer der charaktvollsten Rotweine der Welt! Legenden sterben nie, Gänsehautatmosphäre! Die südliche Rhône wird seit 1998 von einer fast „unheimlichen“ Serie großer Jahrgänge heimgesucht. Bis auf den in den sintflutartigen Regenfällen des Septembers „abgesoffenen“ 2002er waren alle Jahrgänge schlichtweg groß, sie unterschieden sich nur in ihrer jeweiligen Stilistik. Gab es also in den 60er, 70er, 80er und 90er Jahren pro Dekade nur 2, bisweilen 3 herausragende Resultate, kann man aufgrund der veränderten klimatischen Bedingungen und einer im Vergleich zu früher wesentlich engagierteren Weinbergarbeit durch bestens ausgebildete Winzer ab 1998 fast ununterbrochenen von einer exorbitanten Qualität sprechen. Und bereits heute haben sich um den Jahrgang 2012 Mythen entwickelt, denn alle Fassproben signalisieren den Weinexperten, dass 2012 eine Qualität erreicht haben könnte, wie selten zuvor! Und bei meiner Fassprobe auf DEM Renommiergut von Châteauneuf-du-Pape entströmen dem Glase köstliche Wogen von bezaubernden Aromen nach würzigen, süßlichen Schwarz- und Blaubeeren, Cassis, saftigen schwarzen Kirschen, Lakritze, Pflaumen, weißem Trüffel und zartem Pfeffer, der pikanten Würze von schwarzen Oliven, geräuchertem Fleisch, ein orientalischer Touch von Zimt und Nelken sowie vibrierende mineralische Noten. Diese betörende Orgie von Frucht erinnert durchaus an den legendären 2007er, doch am Gaumen wird eine ungemein feine, reife Grenache-Süße zelebriert, die so vollständig anders ist als im wollüstigeren 07er, so viel distinguiert, präziser, eleganter, einfach



nochmals strukturierter und nobler. Aristokratie pur! Dieser Edel-Châteauneuf-du-Pape „von einem der traditionellsten Weingüter Westeuropas, geschaffen in kompromissloser handwerklicher Ethik“ (Parker), ist ein betörender Sinneszauber mit grandiosem Potential. Welch wunderbare Dichte, Welch facettenreiche Schichten von betörenden Aromen, Welch fabelhafte Konzentration und Welch enorme Finesse in den Tanninen! Mit traumhaft cremigen, seidig-weichen, nobel strukturierten Tanninen, die eine drei- bis fünfjährige Flaschenreife einfordern und ein Genusspotential von 25-30 Jahren versprechen! Diese singuläre Qualität zählt zu den ganz großen Wein-„Persönlichkeiten“ Frankreichs mit einer expressiven Natürlichkeit, die ihre faszinierende Aura dem großen Terroir und einer meisterhaften Weinbereitung durch Pierre Perrin verdankt. Zu genießen ab 2016,

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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

<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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

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