

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



Fondrèche, Cuvée Carles Nadal, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS030312

Le petit Châteauneuf!

Der heilige Berg der Provençalen, der Mont Ventoux, wacht, einem Riesen ähnlich, majestätisch über die malerische Landschaft zu seinen Füßen. Die Weine des jungen Sebastien Vincenti mit ihrem Schmelz, ihrer verführerischen, frischen Frucht und ihrer samtigen Fülle sind in kurzer Zeit eine Referenz der Region geworden. Und werden immer besser infolge Ertragsreduzierung, einem immer höheren Alter der Reben und der Umstellung auf biologischen Anbau.

Und DAS Schnäppchen des Jahres von der südlichen Rhône, zu einem UNGLAUBLICH GÜNSTIGEN PREIS, der auch Parker begeistert („This domaine has a unique terroir and produces a bevy of high-quality wines“) und ihn mit 93 Punkten feiert!“ Zusammen mit seinem Jahrgangsvorgänger die höchste Bewertung aller Zeiten!

Sie wissen wahrscheinlich, liebe Kunden: Châteauneuf-du-Pape ist nichts anderes als ein „geadelter“ Côtes- du-Rhône, DER Grand Cru der Rhône sozusagen. Doch das bedeutet auch, dass auf vergleichbar guten Terroirs in der Umgebung dieses Epizentrums von begnadeten Winzern ebenfalls aristokratische Weine erzeugt werden können – Sébastien Vincenti tut genau das, zu einem Bruchteil der in Châteauneuf verlangten Preise. Einen seiner raren Edelsteine können wir Ihnen heute mit großer Freude wieder anbieten: Die betörende Cuvée Carles Nadal, ein qualitativ wie ein Fanal aus dem Meer belangloser Rhôneweinchen herausragender und einer der preiswertesten Weine der südlichen Rhône, wird extrem schonend und ohne jegliche kellertechnische Eingriffe (natürlich auch ungeschönt und unfiltriert) aus kleinbeerigen Trauben uralter Syrah-, Mourvèdre- und Grenachereben vinifiziert, die einen zutiefst dunkelroten, fast schwarzen, höchst authentischen Wein voll sinnlicher süßlicher Frucht und einem rauchigem Touch ungebändigter Wildheit ergeben. In der betörenden Nase faszinieren brillante Anklänge an schwarze Waldbeeren, Cassis, Kräuter der Provence, saftige, pralle Süßkirschen, weißen Pfeffer, Lavendel und puristische Graphit-Aromen. Die Zunge ist verzückt von der schmelzigen, komplexen Frucht, der phantastischen Struktur und der trinkanimierenden Säure – welche fabelhafter Nadal in einer Kunstfertigkeit wie nie zuvor. Parker zückt nicht umsonst bis 93 Punkte! Durch den sensiblen Ausbau der traumhaft reifen Syrahtrauben (in Holzfuder eines der besten Produzenten Frankreichs und ‚Eierfässer‘ aus Beton) mit



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

ungemein saftigen, cremigen Tanninen versehen, die den Wein bereits ab sofort mit großem Vergnügen genießen lassen.

Es gibt nicht viele Châteaufweine, von den teuren Prestigegewächsen der absoluten Spitzendomeinen abgesehen, die dieser Preissensation das Wasser reichen können!

Herzlichen Glückwunsch Sébastien zu dieser phantastischen Leistung!

Zu genießen ab sofort, wegen seinen saftigen, schon jetzt bestens integrierten Tannine (gewinnt enorm mit Luft), Höhepunkt bis nach 2022.

„Der beste Nadal, der je vinifiziert wurde, so traumhaft puristisch und ungemein frisch. Kraft paart sich mit Eleganz in Referenzqualität!“ Tino Seiwert