

## Clos du Caillou, Châteauneuf-du-Pape, „Les Quartz“ rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS020612

Dieses extrem mineralische, satt rubin- und purpurrote Gewächs schmeckt wie ein imaginärer Verschnitt eines „Cool-Climate-Weins“ und eines majestätischen Châteauneuf-du-Pape mit einer enormen Kraft, referenzartigen Struktur und einem gigantischen Potential. Dieser ungemein komplexe und nachhaltige Wein stammt von einer sehr mineralischen, kiesel- und kalkhaltigen Parzelle, die mit roten Steinen übersät ist (daher aufgrund der hohen Nachttemperaturen im Sommer infolge der Wärmespeicherung durch die Steine und seines 15%igen Syrahanteils gänzlich andersartig in der Stilistik als der nachfolgende Réserve) und mit ihrem Kalkgehalt für jenen Biss, jene Finesse und jene Tiefe sorgt, die nur den größten Weinen der Appellation zu eigen ist. Eine unergründliche geologische Tiefe ist bei jedem Schluck zu spüren, dabei taucht die Zunge in eine Orgie von Aromen ein: vor allem süße, reife, pralle Kirschen, rote Johannisbeeren und Brombeeren sowie Noten von Minze, Lakritze, Veilchen, schwarzen Oliven, edler Schokolade, Kaffee – und von gegrilltem Fleisch sowie Röstaromen, wie bei großen Nordrhônegewächsen. Explosiv im Mund, hohe Intensität und Rasse! Im edlen, ungemein nachhaltigen, vibrierenden Abgang zeigt sich schließlich jene salzige mineralische Note, wie man sie sonst auch von großen Burgundern kennt. Wie stets ist der Quartz im Jungweinstadium nach seiner Abfüllung unnahbar und strahlt dieses fast schon dramatische Paradoxon aus Feuer und Kühle gleichzeitig aus. Das ist quasi flüssiges Gestein! In seiner Aromatik und ganzen Anlage ist dieser Wein einzigartig und damit völlig



Kontrollstelle: FR-BIO-10



unverwechselbar in der gesamten Appellation; unzweifelhaft einer der größten Châteauneuf-du-Pape-Weine in diesem gigantischen Jahrgang!

Trinkempfehlung: Zu genießen 2016 bis nach 2030.

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](mailto: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: DEUTDE33330333

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