

## Mont-Olivet, „Clos du Mont-Olivet“, Châteauneuf-du-Pape rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS190412

Wo auf der Welt gibt es nochmals einen derart betörenden Châteauneuf-du-Pape für diesen Preis? Dieser Preisbrecher wird von der REVUE DU VIN DE FRANCE gleich hoch bewertet wie beispielsweise berühmte Prestigeweine von Vieille Julienne, Janasse oder Marcoux. Kaufen, Leute, Kaufen! Das ist der Jahrgang 2012, einer der besten aller Zeiten, in umwerfender Interpretation. Ein burgundisch inspirierter Modellwein des Jahrgangs, weil er einer seiner kühlest und feinsten ist. Dieser betörende Châteauneuf ist daher keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Fruchtbombe, stattdessen faszinieren sehr feine, noble, ungemein komplexe Aromen, unter denen zurzeit zart süßliche dunkle Kirschen, Crème de Cassis, Himbeeren, schwarzer Tee und weiße Trüffel (die mit zunehmender Reife immer deutlicher hervortreten werden), frisch gemahlener Pfeffer, geröstetes Fleisch, mineralische Noten (Graphit!), schwarze Oliven, Weihrauch, Haselnuss, Veilchen und orientalische Gewürze herauszuschmecken sind. Am Gaumen sehr dicht und extraktreich und trotzdem traumhaft frisch und geradezu ‚schlank‘ wirkend, dann wieder Wogen feinst süßlichen Glycerins und ein faszinierendes, unverwechselbares Aromenspiel seiner provençalischen Landschaft, dabei sehr lang anhaltend und extrem mineralisch. Aromatische Tiefe, Komplexität und delikater Schmelz vereinen sich mit Konzentration und Extrakt, aber auch subtilen Spiel und traumhafter Finesse sowie cremigen, kühlen Tanninen. Welch delikater, präziser Wein mit grandiosem Nachhall: Noblesse oblige! Dieser ebenso aristokratische wie urwüchsig-traditionelle Châteauneuf gehört zu meinen persönlichen Lieblingsweinen! Im Glase betört wahrlich die Essenz uralter Grenachereben! Was für ein Urgestein mit höchst authentischem Charakter. Zu genießen ist diese Ode an die Finesse, Frische und Eleganz der urtraditionellen Stilrichtung in Châteauneuf ab sofort (welch Festtagswein!) und 2022. Die REVUE DU VIN DE FRANCE urteilt: Graziöse Nase, sehr elegant, betörendes Parfum. Am Gaumen vibrierende Energie, dicht und konzentriert, vermählt mit einer



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: DEUTDE33HAN

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