



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

## ***Aires Hautes, „Tradition“, Minervois, rouge (6 Flaschen)***

Region: Languedoc  
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorten: Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: SwissRe1406

*Welch Überflieger aus einem Fabeljahrgang des Minervois! Einer der besten, wie Weinkritiker und über einen großen Erfahrungsschatz verfügende ältere Winzer gleichermaßen urteilen! Analog zum genialen Jahrgangsvorgänger werden in 2012 schlicht die Qualitätsparameter um eine Preisklasse nach oben verschoben!*



*Und was haben wir hier für einen genialen Basiswein, der in „normalen“ Jahrgängen Spitzencuvées zur Ehre gereichen würde. Tiefdunkles Purpurrot in der Farbe, in der Nase verschwenderische Aromen von vollreifen Kirschen, Cassisblättern und roten Beeren (Himbeeren, Erdbeeren), verführerischen mediterranen Kräutern (Thymian), schwarzen Oliven und zarten Anklängen von frischem weißem Pfeffer und ausgeprägt duftige Noten von Rosen und Veilchen. Am Gaumen zeigt sich eine komplexe, feine Frucht in Verbindung mit einer kühlen Mineralität. Die elegante Säurestruktur, das cremige Tannin und der fruchtsüße, höchst animierende Nachhall tragen dazu bei, dass es sich bei diesem ungemein preiswerten Rotwein bei aller Dichte um einen sehr anregenden Tropfen handelt, der zu keinem Zeitpunkt sättigend wirkt. Dieser authentische Minervois präsentiert sich sinnlich-hedonistisch, zu schön fast, um es zu glauben, aber es ist süße Realität, was sich da im Glase abspielt! Was für ein schmelziger, tieffruchtiger Leckerschmecker, leicht gekühlt im kommenden Sommer auch ein faszinierender Rotwein, ansonsten ein wunderschöner Alltagswein von höchstem Niveau für jede Gelegenheit aus niedrigen Erträgen von unter 30 hl/ha, der das große vinologische Können der sympathischen Chabbert-Brüder ausdrücklich demonstriert. Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Herbst 2014 bis 2018.*

*Extrem günstiges Preis-Genussverhältnis - selbst nach den Maßstäben des Languedoc. Ein Wein zum kistenweise in den Keller legen!*