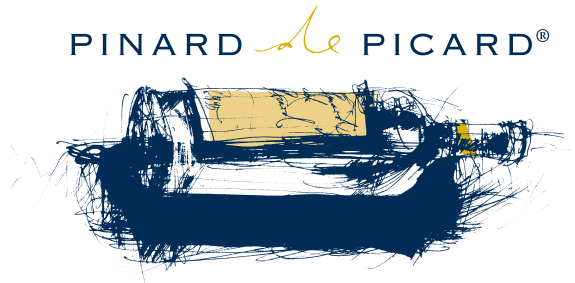


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## ***Bouïssière, Gigondas Tradition, rouge***

Region: *Südliche Rhône*  
Erzeuger: *Domaine La Bouïssière - Gigondas*  
Alkoholgehalt: *15,0 % vol.*  
Rebsorten: *Grenache, Syrah*  
Bestell-Nr.: *FRS150212*

*Einer der individuellsten und edelsten Weine der Appellation aus den Edelreben Grenache und Syrah!*

*Ein Charakteristikum in der Weinbereitung bei den Brüdern Faravel ist die späte Lese bei voller Reife des auf 350 m Höhe angebauten Weins. Vergoren wird dann mit den Traubenrappen, was eine zusätzliche Frische ergibt und mit einer behutsamen Extraktion, wie wir sie von besten Adressen im Burgund her kennen. Dem Glase entströmen intensive, kühle, rote, blaue und schwarze Beerenaromen, dazu Anklänge von noblen Kräutern der Provence, Holunder, weißem Pfeffer, hellem Tabak, Lavendel und betörendem Flieder. Auch am Gaumen eine wahre Offensive von frischen schwarzen Beeren und bei aller Tiefe und inneren Dichte begeistert infolge der Höhenlage der Weinberge eine seidene Textur und formidable Eleganz. Dieser traditionelle Tropfen wird sich phantastisch über ein Jahrzehnt hin entwickeln zu einem der eindrucksvollsten und authentischsten der in der Appellation Gigondas erzeugten Weine mit viel Schmelz und Würze, einer schmeichelnden Fülle in den frischen, klaren Aromen und einer bewundernswerten Eleganz und Dichte. Das schmelzige, würzige Tannin ist wunderbar weich, im beeindruckenden Abgang finden wir feinste mineralische Terroirnoten in Form von Graphit, Fels und Kalk. Ein delikater Gigondas voll purer Harmonie, der uns immer wieder in seinen Bann zu ziehen vermag. Und verblüffend: Dieser noble und zugleich urwüchsige Charakterwein in traditionellem Stil bereitet wegen seiner cremigen, saftigen, runden Tannine höchstes Trinkvergnügen bereits ab sofort (am besten leicht gekühlt servieren bei ca. 18° Celsius) bis etwa 2025+.*

