

Fondrèche, Le Rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine de Fondrèche - Mont Ventoux
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS031313

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 visionären Weinmachers Sébastien 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 der Umstrukturierungen in den Weinbergen, einem immer höheren Alter der Reben und der Umstellung auf biologischen Anbau. 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 Edelsteine, den Nachfolger der früher getrennt ausgebauten Cuvées Fayard und Nadal können wir Ihnen heute mit großer Freude wieder anbieten: Dieser betörende Rouge, ein qualitativ wie ein Fanal aus dem Meer belangloser Rhôneweinchen herausragender und einer der preiswertesten Weine der südlichen Rhône, wird sehr schonend und ohne jegliche kellertechnische Eingriffe (natürlich auch ungeschönt und unfiltriert) aus kleinbeerigen Trauben uralter Syrah-, Mourvèdre- und Grenachereben vinifiziert, die einen dunkelroten, 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 Süßkirschen, weißen Pfeffer, Lavendel und puristische Graphit-Aromen. Die Zunge ist verzückt von der schmelzigen, komplexen Frucht und der trinkanimierenden Säure. Durch den sensiblen Ausbau der traumhaft reifen Syrahtrauben (in Holzfuder eines der besten Produzenten Frankreichs und ‚Eierfässer‘ aus Beton) mit ungemein saftigen, cremigen Tanninen versehen, die den Wein bereits ab sofort mit großem Vergnügen genießen lassen. Es gibt nicht viele Châteauneufweine, von den teuren Prestigegewächsen der absoluten Spitzendomänen abgesehen, die dieser



Preissensation das Wasser reichen können! Herzlichen Glückwunsch Sébastien zu dieser phantastischen

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, wegen seiner saftigen, schon jetzt bestens integrierten Tannine (gewinnt enorm mi

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

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