

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



Domaine de Trévallon, rouge

Region: Provence
Erzeuger: Domaine de Trévallon - Provence
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah
Bestell-Nr.: FPR010113

Tino Seiwert hat alle Jahrgänge von Trévallon schon mehrfach lustvoll getrunken. Und seit dem Jahrgang 1990 hat er alle Weine auch vom Fass probiert. Und JEDEN Jahrgang in seinen privaten Keller gelegt (Das nennt man wohl einen Lieblingswein). Sein Urteil: 2012 und 2013 sind seine zwei persönlichen Favoriten! Wobei jeder, wirklich jeder Jahrgang auf seine Art großartig ist und qualitativ zumeist nur um Nuancen getrennt.

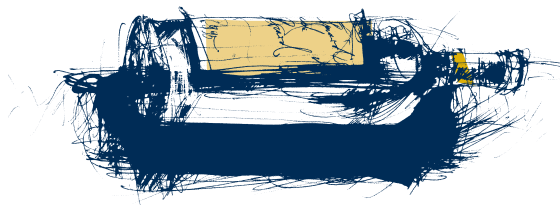
Die Revue du vin de France bewertet den 2013er höchst euphorisch: „Trévallon ist ohne Zweifel der beste Wein 2013 der Provence. Seit 1998 war die Natur in keinem Jahrgang mehr so großzügig zu Eloi Dürrbach und erbrachte 2013 einen brillanten, reichhaltigen Wein mit ‚vornehmen‘ Tanninen!“

Diesem Urteil können wir aus ganzem Herzen zustimmen und schauen uns einen der größten Weine Frankreichs doch mal genauer an:

Welch elektrisierende Nase, unverkennbar Trévallon: Ein betörendes, ungemein intensives, kühl-nobles Cassis-, Brombeer, Kirschen- und Holunderblütenbukett von in optimalem Reifezustand geernteten Trauben, mit Anklängen an berauschte weiße Trüffel, Flieder, Lavendel, Rosen, schwarze Oliven, noble Gewürze der Provence, weißen Pfeffer, Mineralien und dunkle Edelhölzer. Die für Trévallonweine früher so charakteristische wild-animalische Note ist, wie die langjährigen Liebhaber dieses mythischen Weines wissen, schon seit einigen Jahrgängen gänzlich verschwunden: Ursache hierfür sind die älter gewordenen Syrahrebstöcke, die verantwortlich zeichnen für die neue Stilistik, die gekennzeichnet ist durch eine ‚nördliche‘ Kühle, eine große Eleganz und subtile Finesse bei gleichzeitig enormer innerer Dichte und formidablen Kraft.

Am Gaumen begeistert eine traumhafte Balance zwischen genau dieser packenden Dichte und Fülle, einer für den Süden Frankreichs geradezu singulären Frische und Finesse sowie einem sinnlichen Extrakt. Süße schwarze Kirschen, florale Aromen, nochmals edle Hölzer und eine fabelhafte Mineralität, die an legendäre Gewächse der nördlichen Rhône erinnern (Hermitage!), betören die Zunge, die in ein brillantes, zart süßliches Aromenspektrum (ja, das ist „très Trévallon“) eintaucht und die verwöhnt wird von einer sensationellen Komplexität und einem großartigen, mineralischen Finale mit einer





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

seidigen, geschliffenen Tanninstruktur.

Noch Minuten nach dem Verkosten: Was ist das nur für ein betörender Schmelz auf der Zunge. So viel Frucht, so viel Eleganz, so viel betörende Frische, so viel Struktur war noch nie!

Oder vielleicht doch? 2012 ist dem 2013er qualitativ und stilistisch schon verblüffend ähnlich. 2013 ist aber wohl noch eine Spur füllig-lustvoller und ein wenig mehr schwarzbeerig geprägt.

Jedenfalls ist 2013 ein ganz großer, magischer Extrakt mit einer Struktur, die einem elitären Premier Cru würdig ist mit seiner niedrigen Alkoholgradation um die 13 Volumenprozent. Wie in den guten alten Zeiten der großen klassischen Bordelaiser Pretiosen in den 80er und 90er Jahren: Der Trévallon gehört zu den Legenden des französischen Südens, Kultweinstatus und Gänsehautatmosphäre!

Hier wird Herkunft zur Seele, expressiv, aber auch verwunschen, mächtig, konzentriert, dicht und packend, aber auch betörend sinnlich, nobel und edel!

Zu genießen wegen seiner unfassbar feinen Tannine ab sofort, Höhepunkt 2020 bis mindestens 2035.

Liebe Kunden: Fast 100% aller Probenweine muss ich aus verständlichen Gründen bei der enormen Anzahl meiner jährlichen Verkostungen leider ausspucken. Ganz selten trinke ich mal ein halbes Gläschen eines mich packenden Weins, weil Schluckreflexe einsetzen. Den Trévallon 2013 habe ich mir nach meiner frühen Probe vor Ort im Keller vor einigen Wochen nochmals als Fassmuster nach Saarwellingen schicken lassen, mit Ralf Zimmermann probiert, dann die angebrochene Flasche mit nach Hause genommen und...leer getrunken! Schluck für Schluck wie Nektar eingesogen. Ohne Reue. Aufhören wollend, aber nicht könnend. Der Klang der Sirenen war zu becirchend (Odysseus vermag ein Lied davon zu singen). Dieser Zaubertrank entführte mich in seine magisch schöne Heimat und weitete die Seele. Ich hörte den Sang der Zikaden und sah vor meinem geistigen Auge das Steinmeer der Alpillen. Besser kann kein Wein der Welt schmecken, nur anders! Die Verkostung des Trévallon 2013 war einer der Höhepunkte in meinem ganzen bisherigen Weinhändlerdasein. Gänsehaut pur!