

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 AC · 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



Gauby, Les Calcinaires, Côtes du Roussillon Villages rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRO010214

Ein in seiner Preisklasse unvergleichlicher Traum von Wein, ein fein balancierter, harmonischer Côtes du Roussillon, der geprägt ist von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse. Welch geniales Parfum, welch unendlich bezaubernde Nase! Eine Hommage an seine noble Herkunft. Die expressive Mineralität (in dieser Preisklasse haben wir gaaaanz selten einen Wein getrunken mit dieser mineralischen Expression, die von jüngeren Reben aus Gaubys Paraderterroirs stammt) und die bezaubernd würzigen Aromen in der Nase umhüllen noch zur Gänze die komplexe Frucht (rote, saftige Kirschen vermählen sich mit blauen Beeren, Brombeeren, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer sowie einem subtilen Veilchen- und Rosenduft) und betören, verbunden mit burgundischer Noblesse, gleichermaßen ein-schmeichelnd den Gaumen, hüllen ihn ein mit ihrem samtigen Tuch, verweilen, wollen nicht mehr loslassen. Ein traumhaft authentisches Urge-stein mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den cremigen, würzigen Gerbstoffen, ein Zungengefühl von zartem Schmelz und wiederum fabelhafter Mineralität: ein kleiner Geniestreich von Gérard Gauby, Terroir pur, WeinGENUSS in Vollendung! Für das Roussillon mit seinen unfassbar niedrigen 12% Vol. Alkoholgehalt ein schwebender Traum in Rot, der einen einfach mitnimmt auf seinen Schwingen, schwerelos, nie haben wir einen so zarten, eleganten Wein im Midi gekostet, so ausbalanciert, so animierend im Trunk, so verführerisch in Nase und Mund, ein Geschenk der Natur, das zeigt, was in 2014 im Süden Frankreichs möglich war. Ein absolutes ‚must‘ für alle Liebhaber eines ganz feinen, geschliffenen Weinstils, ein ‚no-go‘ für alle, die eher auf Kraft und Körper stehen. Ein ganz wundervoller Wein.

Gérards Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld! Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Mitte bis nach 2025.

PS: Dagmar Ehrlich, renommierte Önologin aus Hamburg, testete in einer Blindverkostung Bio-Rotweine gegen Produkte aus konventionellem Anbau. Ihr Urteil: „Die Bio-Weine schmecken nicht nur leckerer, sondern sind auch gesünder: Sie enthalten bis zu 25% mehr Resveratrol, jenen antioxidativ wirkenden Pflanzenstoff, der die Blutgefäße vor Verkalkung schützt – und keine Spuren von beim konventionellen Anbau meistens verwendeten Pestiziden“. Und der klare Sieger dieser Degustation war: Gaubys roter Calcinaires: „Wunderbar harmonisch und ausdrucksstark.“



Kontrollstelle: FR-BIO-10