

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: KRSAD55



Muntada, C.d.Roussillon Village, rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRO010614

Revue du Vin de France: „Roussillon – Ein großes Jahr, ein Jahr der Finesse und wunderschönen Frische! Man muss die Weine probie-ren, absolut!“ Bester Wein: Muntada 2014 Wein, wieder einmal, der an die Pforte zur Idealnote pocht.



Muntada 2014: Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bear-beitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und zartem Charakter. Noble Syrahtrauben von einer traumhaften, nach Nordwesten ausgerichteten, großartigen Einzellage und mehrheitlich uralte Grenache- und Carignanreben in den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten liefern aus bio-dynamischem Anbau den Stoff, aus dem die Träume der Weinliebhaber bestehen: Eine noch nie gekannte Feinheit und schwebende Transparenz bei einer unfassbaren Tiefe und Nachhaltigkeit, gepaart mit einer einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität (Graphit-Noten wie bei einem großen „old-fashioned Médoc“, Parker) formen einen sagenhaft eleganten Wein der absoluten Welt-spitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt (Gauby: „Geradezu ein Monument von feinsten Frucht und floralen Blütennoten!“) mit einer spielerischen Leichtigkeit vereint.

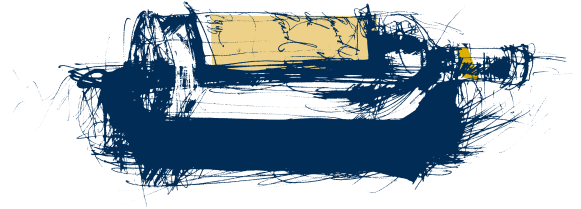
Dieser noble Wein setzt wie seine Vorgänger neue Maßstäbe, aber in einer neuen Kategorie: „Es ist uns noch nie gelungen, einen mit nur ca. 12% Vol. Alkohol fast schon subtilen Muntada zu vinifizieren, der dennoch gleichzeitig über diese große innere Dichte und Spannung verfügt. Er besitzt eine fast schon verstörende, verwirrende Trinkigkeit. Wir haben diesen Wein zum Schweben gebracht“, berauscht sich Lionel an seinen eigenen Worten (und seinem eigenen Wein ☺).

Und auch wir sind fasziniert: der Muntada becirct die Sinne – er macht sprachlos gar. Lionel hat absolut recht.

Seine feine Frucht (reife Kirschen und Walderdbeeren), seine betörende zarte fruchtige Süße, seine verführerischen Noten von schwarzem Tee, frischer, süßer roter Beeren und würzigen Kräutern der Garrigue, duftige florale Noten nach Rosenbüten, seine seidige, schier unfassbar feine Gerbstoffqualität, die von größten burgundischen Gewächsen nicht übertroffen werden kann, seine subtile, sich am Gaumen langsam aufbauende

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

Aromenintensität, seine innere Balance, all dies macht dieses einzigartige Gewächs zum bisher unerreichten Vorbild aller Weine des gesamten französischen Südens! Das gab es so noch nie! Die Leichtigkeit des Seins, völlig schwerelos, es schien bisher schier unvorstellbar, einen solchen Feingeist im Roussillon zu finden. Riesiges Potential! Ja, und zu genießen ab sofort, so fein geschliffen sind die reifen Gerbstoffe. Worauf warten? Und dann noch viele, viele Jahre danach. Wahrscheinlich der Muntada, der bereits in der Jugend die größte Verführungskraft hat. Betörend schön.