



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

Aires Hautes, „Clos de l'Escandil“, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA020613

Sinnliche Frucht paart sich mit wollüstiger Fülle und einer mineralischen Ader. Ganz großes Kino. Bis 95 Parker-Punkte!

Dieses großartige Elixier von perfekt gereiften Trauben sehr alter Rebstöcke aus dem besten Terroir von „La Livinière“ gehört zweifellos zu den größten Gewächsen des gesamten französischen Südens! Bei diesen fabelhaften Qualitäten und der komplexen Aromatik (dunkle Waldbeeren, Trüffel, Bitterschokolade, Minze, Edelholz und nach längerer Luftzufuhr noble Gewürze wie Vanille, Zimt, Muskatnuss und Pfeffer sowie eine rauchige Mineralität) ist es kein Wunder, dass sich die Fachpresse bei der Bewertung der letzten Jahrgänge mit Lobeshymnen überschlägt:

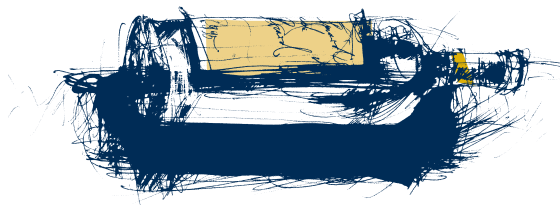


Brandaktuell zum frisch eingetroffenen 2013er schreibt Parker: „This is a serious, age-worthy Minervois that should not be missed!“

Und Parker vergibt daraufhin begeistert bis 95 Punkte! Für einen französischen Wein unterhalb der 20 Euro-Grenze! Bordeaux, hörst Du die Botschaft? Gleichwohl fehlt mir ein wenig der Glaube, dass Du sie verstehst! Herzlichen Glückwunsch jedenfalls Gilles, Du hast diese grandiose Bewertung verdient mit diesem gewaltigen, fast schwarzen Wein, der mit großer Fruchtkonzentration und seidiger Eleganz die Herzen aller Weinliebhaber erobert. Deine rare Spitzencuvée von sehr alten Reben, 18 Monate in Eichenfässern aus Burgund gereift, ist ungemein dicht in seiner Textur, sexy-wollüstig, gleichwohl rassig am Gaumen. Im Abgang findet sich eine kühle mineralische Eleganz, die man sonst nur bei deutlich teureren Weinen aus Burgund oder Bordeaux kennt. Gilles, Dein Escandil ist ein großer, emotional bewegender Rotwein. Und Du bist ein beseelter Handwerker, einer der großen Winzerpersönlichkeiten in Frankreichs wild-romantischen Süden, der seine Weinberge so behutsam, so nachhaltig bewirtschaftet, dass kommende Generationen Dir danken werden.

Und die Kommentare zu den Vorgängerjahren des „Escandil“ lesen sich wie folgt:

Für Frankreichs Fachmagazin Nummer eins, LA REVUE DU VIN DE FRANCE, ist Gilles Chabberts legendärer Einzellagenwein „Clos de l'Escandil“ einer der fünf größten Rotweine des Languedocs. Die rare Spitzencuvée von sehr alten Reben, 18 Monate in Eichenfässern aus Burgund gereift, ist ein gewaltiger, fast schwarzer Wein, der mit großer



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

Fruchtkonzentration und seidiger Eleganz begeistert. Dunkle Waldbeeren, Trüffel, Bitterschokolade, Minze und Edelholz. Dicht und rassig am Gaumen, im Abgang eine kühle mineralische Eleganz, die man sonst nur bei deutlich teureren Weinen aus Burgund oder Bordeaux kennt. „Clos de l’Escandil“ ist ein großer, bewegender Rotwein, gemacht von einem beseelten Handwerker, der nicht nur für uns einer der überragenden Winzer in Frankreichs Süden ist.

„Coup de coeur“ im Guide Hachette,

Bettane & Desseauve stufen ihn wegen seiner Eleganz und seiner rassigen Tannine als „très bon vin“ ein, die Bibel der französischen Weinkritik, das „Classement der besten Weine“, zählt ihn zu den 10 größten, die Revue du vin de France zu den fünf größten Rotweinen des Languedoc und wählt Gilles wegen dieses „reichhaltigen, kraftvollen, aromenintensiven Weines mit seinen phantastisch reifen Tanninen und der gleichzeitig großartigen Frische und Finesse, einer Cuvée also höchster Qualität zu weisem Preis, zum „Mann des Jahres“!

Und VINUM wertet diese legendäre Spitzencuvée zusammen mit dem Grange des Pères mit der höchsten Punktzahl in einer repräsentativen Languedoc-Verkostung, in der 150 große Weine blind degustiert wurden! Herzlichen Glückwunsch Gilles Chabbert für diesen emotional aufwühlenden Referenzwein aus Frankreichs wildem Süden!

Wir empfehlen für diesen grandiosen Sinnenzauber eine Trinktemperatur von ca. 18° Celsius. Dieser (angehende) Weltklasse-Wein ist wegen seiner butterweichen, cremigen Tannine ab sofort mit höchstem Genuss zu trinken und wird seinen Höhepunkt zwischen 2018 bis 2025+ erreichen. Wer sinnliche Opulenz zu schätzen weiß, wird mit diesem Botschafter südlicher Lebensfreude hinsichtlich seines sagenhaften Preis-Genuss-Verhältnisses einen der besten Weinkäufe seines Lebens tätigen können!