

Aydie, Odé d'Aydie, rouge

Region	Madiran
Erzeuger	Château d'Aydie - Madiran
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Tannat
Bestell-Nr.	FSW050112

10% Rabatt!

Eines der größten Schnäppchen und Weinwerte Frankreichs – Bordeaux, zieh Dich warm an! Welch urwüchsige, höchst authentische Spitzencuvée, welch ein vibrierender, lasziv-erotischer Madiran von phantastischem kalkigem Terroir einer traditionsreichen Familiendomaine. Und was ist das für eine leuchtende, tiefdunkelrot-violette Farbe, die mir schier aus dem Glase entgegenzuspringen scheint. Welch eine Orgie an betörenden Beerenfrüchten, die aber keinerlei schweres, überreifes Parfum transportieren, sondern eine ungemeine präzise und frische Frucht, die somit durchaus Assoziationen zu wecken vermag an burgundische Edelcrus. Welch grandiose Textur am Gaumen, welch Harmonie und Balance zwischen verführerischer Fülle, lustbetontem Spiel und enormer Kraft, welch verzaubernde Noten von edlen Gewürzen und hellem kubanischen Tabak, Weihrauch und Zedernholz. Welch genialer Extrakt und welch mächtige, aber dennoch auch weiche und seidene Tannine. Hier vermählt sich südliches Feuer in den Adern mit einer nordischen Kühle und Eleganz. Hedonismus pur! Zu genießen zu kräftigen Fleischgerichten durchaus schon nächstes Jahr im Herbst und Winter, Höhepunkt aber erst 2019 bis wohl weit nach 2030. Die Tannat-Rebe bringt mit die langlebigsten Rotweine Frankreichs hervor. Für die FAZ war schon ein Jahrgangsvorgänger der beste Wein der großen Madiran-Probe: „Eine LKW-Ladung voll perfekt gereifter roter Beeren, enorm kompakt und betört doch mit kühler Frucht. Unbedingt dekantieren. GANZ GROSS!“ Tino Seiwert urteilt: „Ein Traum aus



Tannat. Diese Qualität kostet in Bordeaux mindestens das Dreifache, locker aber auch nochmals deutlich mehr. Hat der Laplace 2013 sich seine 93 Punkte schon redlich verdient, sind wir hier qualitativ nochmals in einer anderen Liga. Unübertreffliches Preis-Genuss-Verhältnis!"

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	25 mg/l
Restzucker	0.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	95 mg/l
Gesamtsäure	3.7 g/l	Analysedatum	20.07.2015

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