

Aydie, Château d'Aydie, rouge

Region	Madiran
Erzeuger	Château d'Aydie - Madiran
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Tannat
Bestell-Nr.	FSW050411

15% Rabatt!

Ein wunderbar trinkiger Rotwein. Die renommierten Weinjournalisten Cornelius und Fabian Lange sprechen gerne Klartext. Scheuen sich dabei auch nicht, heilige Kühe zu schlachten und Denkmäler vom Sockel zu holen. So wie in ihrem Aufsehen erregenden ganzseitigen Artikel in der FAZ über die qualitative Gleichwertigkeit bzw. gar Überlegenheit der ungemein preiswerten Weine aus dem Madiran gegenüber den Prestigeweinen aus dem Bordelais. Für die Kunden von Pinard de Picard ist diese These allerdings keine überraschende Erkenntnis, kennen sie doch bereits seit Jahren die beiden in der FAZ am meisten gerühmten Weingüter bestens: Unsere Bestseller Berthoumieu sowie Château d'Aydie. Und die FAZ urteilt dezidiert: „Vor allem zaubert der Tannat ins Glas, was vielen dicken Rotweinen abgeht: Frische. Madiran setzt dort erst an, wo der Bordeaux aufhört. Diese herrlichen Rotweine werden weit unter ihrem eigentlichen Wert gehandelt! Den Winzern im Madiran hat nicht zuletzt die Erkenntnis zum Erfolg verholfen, die ausgetretenen Pfade zu verlassen und auf Eleganz statt pure Kraft zu setzen. Die Musketiere der Gascogne haben den schweren Säbel gegen das Florett getauscht, und wenn die Tannine eines modernen Tannats ihre Wirkung am Gaumen entfalten, dann bewegen sie sich dort so elegant wie ein Sportfechter auf der Planche und setzen einen Wirkungstreffer nach dem anderen. Schöner kann man sich mit Gerbstoffen nicht duellieren, wie sie sich fast unbemerkt herantasten, um dann am Gaumen Druck zu machen, dem Schluck Dynamik und dem Geschmacksbild eine vollendete dritte Dimension verleihen.“ Und diese Qualitätsmerkmale finden wir beispielhaft in der Spitzencuvée von Aydie: Betörende dunkelbeerige Frucht in der Nase, die an Schlehe, schwarze Johannisbeere, Brombeeren und süßes Pflaumenmus erinnert sowie wunderbare Gewürzaromen und rauchige, speckige Noten. Welch faszinierendes Kaldeidoskop. Am Gaumen dann sehr weich und wiederum



Trinkempfehlung: Ein wunderbar trinkiger Rotwein, solo genossen oder als toller Partner zum Rindersteak mit Paprikagemüs

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	24 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	100 mg/l
Gesamtsäure	3.8 g/l	Analysedatum	02.06.2015

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: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333