



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

## Saint Antonin, „Les Magnoux“, rouge

Region: Languedoc  
Erzeuger: Domaine Saint Antonin - Faugères  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FLA060213

**Ralf Zimmermann: „Das ist der beste Magnoux seit dem legendären 2004er mit den 94 Parker-Punkten!...**

*... Der geniale Jahrgang 2013 und die nochmalige Verbesserung im Kellerausbau in großen Holzfüdern erinnert mich stilistisch ganz stark an den 2004er. Back to the roots. Grandioser Stoff. Packend die kühle Ader des schwarzen Schiefers!“*



*Frédéric Albarets Spitzencuvée „Les Magnoux“ lässt auf unkopierbare Weise die abgrundtiefe und zugleich seidene Mineralität und den unverfälschten Terroircharakter des schwarzen Schiefers sowie eine traumhaft hedonistische, betörende Frucht sinnlich erfahrbar werden! Wegen seiner erotisierenden Duftkomplexität DAS Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, zwar enorm dicht und mit einer grandiosen Tiefe versehen, aber überhaupt kein Extraktionsmonster mit Muskeln und überbordendem Eichenholz, stattdessen mit einer vor kurzem im französischen Süden noch nicht vorstellbaren Finesse gesegnet, an der sich die anderen großen Weine des Languedoc messen lassen müssen! Tief dunkelrot steht dieser noble Weinriese im Glas, in der Nase ungemein komplexe, verführerische schwarze Beeren und reife Früchte (Kirschen!), dazu Lakritze, rote und schwarze Johannisbeeren sowie feine, würzige Anklänge und Noten von schwarzen Oliven, Eukalyptus, Mouton-Minze und Zigarrenkiste. Die expressive Frucht und eine traumhaft cremige Textur betören schmeichlerisch den Gaumen, hüllen ihn ein in ein samtenes Tuch, verweilen, wollen überhaupt nicht mehr loslassen. Faszination pur!*

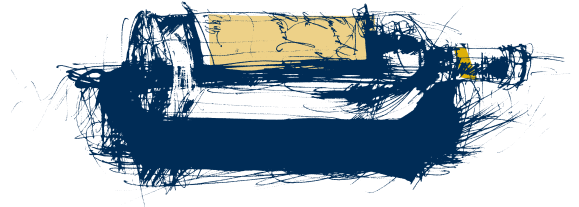
*Dieser großartige Wein löst mit seiner seidigen Fülle wohlige Schauer aus, ein herrlich runder, harmonischer, delikater, verführerisch weicher Wein; der noble Kern seiner intensiven Mineralität umspielt dabei fordernd die Zunge. Danach öffnet sich die dichte, kühle Gerbstofftextur im Mund, um die Sinne mit mächtiger Kraft (aber ohne ermüdende Schwere, dieser Aristokrat der Sinne scheint zärtlich über die Zunge zu schweben), aber auch mit zartem Schmelz, Geschliffenheit und wiederum subtiler Schiefer-Mineralität zu verwöhnen. Und welch dramatische Länge! Nach 24-stündiger Öffnung breitet sich vor dem staunenden Betrachter eine expressive, kühle Minzfrische aus wie bei einem großen Mouton-Rothschild!*

*Ein wahrer Geniestreich von Frédéric, Terroir und Individualität pur und von extremer*

**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

*Qualität: Wein-GENUSS in Vollendung! Es fällt schwer, stilistische Vergleiche zu finden für diesen Gänsehautwein, er vereint in sich die edle Kühle eines großen Syrah der nördlichen Rhône mit der Eleganz und Finesse eines aristokratischen Gewächses aus dem Burgund.*

*Star-Sommelier Sebastian Georgi, der mit seiner höchst empfehlenswerten Kölner Pizzeria 485° (,485 Grad‘ steht für die optimale Temperatur, bei der die Pizza in 60 Sekunden gebacken wird) zurzeit wegen seiner tollen Essensqualität und einer vom Gault Millau ausgezeichneten Weinkarte für viel Furore sorgt, urteilt: „Das ist DER Gegenentwurf zu allen marmeladigen Syrahs aus der Neuen Welt!“ Welch betörende Qualität aus dem vielleicht bisher größten Jahrgang im Faugères – und hier wiederum die absolute Spitze verkörpernd. Bravissimo! Frische, Frucht und Finesse treffen feinste Mineralität.*

*PS: Nachdem der Magnoux von Parker im grandiosen 2004er Jahrgang mit für seine Preisklasse unglaublichen 94 Punkten geadelt wurde, erzählte mir Frédéric, dass ihm jedermann „geraten hat, jetzt müsse ich doch endlich die Preise erhöhen. Doch warum sollte ich dies tun? Damit sich dann nur noch die Reichen der Welt meine Gewächse leisten können? Niemals! Ich mache Weine für Liebhaber, aber nicht für Etikettentrinker.“ Welch noble altruistische Einstellung!*