

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



„Orycte“, Minervois La Livinière, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA020914

Charmanter Kraftprotz in einem Mantel aus Samt und Seide! Bio-Minervois für Kenner, benannt nach einem Nashornkäfer, der in den vitalen Weinbergen zu finden ~~ist~~ **thymian, Rosmarin, Oliven, die Ingredienzien des französischen Südens, und dunkelschwarze Brombeeren hüpfen mir herrlich unaufgeregt in die Nase. Auf der Zunge geht jedoch sofort die Post ab. Mit konzentriertem Saft steht der Orycte druckvoll und kompakt auf ihr, gibt tröpfchenweise Aromen von schwarzen Kirschen und Oliven ab und protzt mit seinem muskulösen Körper. Da steckt Power drin, da kracht es im Gebälk und eine ausgeprägte Kräuterwürze macht die Geschmackswahrnehmung nur noch intensiver. Ein Gerbstoffkleid wie aus einem Guss, fein, seidig, reif und wunderbar gefühlvoll, breitet sich im Mundraum aus, belegt die Zunge mit samtenem Kleid, die Fruchtaromen werden elegant von schwarzen Oliven und dunkler Schokolade überlagert, es fühlt sich fein und doch sehr mächtig an. Das hat Profil, das hat Charakter, das ist Minervois für Kenner. Braucht eine Stunde, besser zwei in der Karaffe, zeigt dann aber eindrucksvoll, was alles in ihm steckt. Leicht gekühlt zu Lamm, zu Wild und jeder Art von rotem Fleisch genießen. Da gehört er hin, da fühlt er sich wohl und auch verstanden. Charmanter Kraftprotz, der traumhaft trocken das Verlangen nach einem zweiten Glas aufkommen lässt. Potential für weitere 5–6 Jahre, wird mit Flaschenreife nimmer runder und samtener.**

Wir meinen: Ein Geniestreich des stillen Stars des Languedoc! Für den Qualität und Nachhaltigkeit keine leeren Worthülsen sind, sondern gelebte Realität!



Kontrollstelle: FR-BIO-01