



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

Boudau, Cuvée „Henri Boudau”, Côtes du Roussillon Villages, rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Boudau - Roussillon
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRO030314

Sagenhafte Bewertung bei höchst attraktivem Preis!

Das ist er!! „Mythische Weine“ empfiehlt Frankreichs renommierte Weinzeitschrift La Revue du vin de France ihren Lesern. Hochwertige Weltklasseweine von Beaucastel, Guigal, Dujac, Margaux oder Cheval blanc. Und auch ein paar echte Geheimtipps mit einer traumhaften Preis-Genuss-Relation. So erhält unser Bestseller ‚Henri Boudau‘ unserer Domaine Boudau vom Fuße der majestätischen Pyrenäen eine sagenhafte Bewertung angesichts seines höchst attraktiven Preises!



Und welch verführerische Cuvée (70% Syrah und 30% Grenache) spiegelt sich hier im Glas, mit einer komplexen und dichten Nase mit Anklängen an reife dunkle Kirschen, Cassis, Brombeeren, edle Grand Cru Bitterschokolade, betörende Gewürze (Nelken, Muskatnuss und Zimt) sowie Madagaskar-Vanillestangen. Unterlegt von feinen, betörenden floralen und kräutigen Anklängen, die an Veilchen, wilde Rosen, Eukalyptus und wilde Minze erinnern: Assoziationen werden wach an wogende Felder voll duftender provençalischer Kräuter kurz vor der Ernte! Dazu gesellen sich Noten von Holzrauch und dunklem Tabak vom 12-monatigen Ausbau in besten französischen Barriques. Am Gaumen schmeichlerisch und die Zunge mit einer betörenden saftigen Beerenfrucht und kraftvollen Würznoten liebkosend, gleichwohl auch elegant, frisch und fein mineralisch mit saftiger Textur und einem langen, rassigen, finessenreichen Finale mit saftiger Anmutung und weichen, würzigen Tanninen. Ein toller Wein, der eindrücklich demonstriert, dass sich verführerische Cremigkeit und Finesse in keinsten Weise widersprechen müssen. Grandioser Essensbegleiter, Christina Hilker präferiert ihn zu Lamm und Wild mit provençalischen Einschlügen.