

**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

## *Aydie, Aramis, rouge*

Region: Madiran  
Erzeuger: Château d'Aydie - Madiran  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorten: Syrah, Tannat  
Bestell-Nr.: FSW050515

*Was für ein traumhaft fruchtbetonter, geschmeidiger, lustvoller Rotwein aus einem der besten Weingüter Südwestfrankreichs. Neben dem von der Fachpresse gefeierten „Laplace“, der zu 100% aus der urwüchsigen Rebe Tannat gemacht ist, vinifiziert die traditionsreiche Familie mit dem „Aramis“ einen Schmeichler der Sinne, der bereits in seiner Jugend allergrößtes Trinkvergnügen bereitet. Denn die Kombination aus Tannat und Syrah ergibt diesen am Gaumen so wunderbar weichen, saftigen Wein, der nach Kirsche duftet, nach Cassis, nach edlen Gewürzen und Schokolade und mit seinem vollmundigen Geschmack solo getrunken Trinkfreude pur bereitet, aber auch zu allen hellen wie dunklen Fleischgerichten mundet. Ganz toller Wein für unfassbar wenig Geld. Kistenweise kaufen!*



*PS: Leicht gekühlt auch ein traumhafter Sommerwein zu Grillgerichten. Daher bunkern Sie doch ein paar Kisten ein für die nächste Freiluftsaison.*