

## Muntada, C.d.Roussillon Village, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRO010615

### Ein Weltklassewein, der nicht nur an die Pforte zur Idealnote pocht, sondern sie bei unserer Fassprobe auch erhalten hat

Muntada 2015: Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und zartem Charakter. Noble Syrahtrauben von einer traumhaften, nach Nordwesten ausgerichteten, großartigen Einzellage und mehrheitlich uralte Grenache- und Carignanreben in den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten liefern aus bio-dynamischem Anbau den Stoff, aus dem die Träume der Weinliebhaber bestehen: Eine noch nie gekannte Feinheit und schwebende Transparenz bei einer unfassbaren Tiefe und Nachhaltigkeit, gepaart mit einer einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität (Graphit-Noten wie bei einem großen „old-fashioned Médoc“, Parker) formen einen sagenhaft eleganten Wein der absoluten Weltspitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt (Gauby: „Geradezu ein Monument von feinsten Frucht und floralen Blütennoten!“) mit einer spielerischen Leichtigkeit vereint. Wir sind fasziniert: der Muntada beircet die Sinne – er macht sprachlos gar. Gänshautatmosphäre! Seine feine Frucht (reife Kirschen und rote wie schwarze Waldbeeren), seine betörende zarte fruchtige Süße, seine verführerischen Noten von schwarzem Tee und würzigen Kräutern der Garrigue, seine duftigen floralen Noten nach Rosenbüten, seine seidige, schier unfassbar feine Gerbstoffqualität, die von größten burgundischen Gewächsen nicht übertroffen werden kann, seine subtile, sich am Gaumen langsam aufbauende Aromenintensität, seine innere Balance, all



dies macht dieses einzigartige Gewächs zum bisher unerreichten Vorbild aller Weine des gesamten französischen Südens! Bei aller Kraft und Fülle des grandiosen Jahrgangs 2015 tauchen wir hier in die Leichtigkeit des Seins dieses Feingeistes aus dem Roussillon. Riesiges Potential von bis zu 25 Jahren! Betörend schön. Pure Magie! Das ist das Niveau der veeeeel teureren Spitzenweine aus Bordeaux und Burgund mit dem verführerischen Charme des französischen Südens. Und, es sei nochmals betont, nach unseren Fassproben mit 100 Punkten bewertet. Absolute Weltklasse!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN

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