

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## Côtes-du-Rhône, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS020115

### Ein erotisches Meisterwerk aus dem Überfliegerjahrgang 2015

*Was verführt uns hier für ein erotisches Meisterwerk aus dem Überfliegerjahrgang 2015, der an der südlichen Rhône von alles überstrahlender Qualität sich darstellt. Welch geniale Frische für einen südländischen Wein, welche Feinheit, welche saftige, ungemein komplexe Fruchtaromen!*

*Parker urteilt: „Year after year, Clos du Caillou continues to produce some of the finest Cotes du Rhônes of the appellation.“*

*Und er hat ja so Recht! Dieser bezaubernde Côtes du Rhône von privilegierten Weinbergen ist einer der schönsten Weine seiner Art! Ein Glanzstück aus diesem weltberühmten Weingut, das zu den höchst dekorierten der Region gehört! Welch betörender, verzaubernder Duft in der Nase! Saftige Kirschen, Holunderbeeren, etwas Cassis und eine fast schon süße Würze wehen durch die Nasenflügel. Im Mund ein einziger Traum. Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Holunder, man ringt um Fassung, ob dieses wunderbaren Fruchtspektakels, das von einer feinen Tabaknote untermalt wird. Erst wenn man sich beruhigt hat, stellt man eine äußerst angenehme Würze fest am Gaumen, merkt man, wie elegant der Wein, wie verspielt und lebendig er vom Charakter her ist. Rund im Mundgefühl dank seines weichen Saftes, elegant dank feiner Würze, seidig aufgrund fast vollständig abgeschliffener Tannine, die bestenfalls noch einen Hauch von Haftung hinterlassen. Die Zunge kriegt gar nicht genug vom Saft der Kirsche und der Holunderbeeren, rollt sich vor Freude, verlangt nach mehr und man ergibt sich diesem Wunsch und nimmt den nächsten großen Schluck. Am Ende zeigt sich der Tropfen sogar etwas liköresk, schiebt eine süße Note hinterher und zeigt im Abgang nochmals alles was so in ihm steckt. Ein Wahnsinnswein, der einfach riesengroße Freude macht, der Trinkspaß pur ist und der am besten mit 16° ganz leicht gekühlt getrunken werden will. Unkompliziert und richtig süffig. Ein Traum von Côtes du Rhône. Ganz großes unbeschwertes Weinvergnügen, eine sagenhafte Qualität für einen Preis von ca. 10 Euro und daher unsere ganz besondere Empfehlung!*



Kontrollstelle: FR-BIO-10