

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



## ***Cuvée „Henri Boudau”, C.d. Roussillon village, rouge***

Region: Roussillon  
Erzeuger: Domaine Boudau - Roussillon  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorten: Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRO030315

*Das ist er, der Wein, der vor 2 Jahren Schlagzeilen schrieb!! „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, getrocknete Aprikose, 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 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 Sünde pur 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 eindrucklich demonstriert, dass sich verführerische Cremigkeit und Finesse in keinsten Weise widersprechen müssen. Grandioser Essensbegleiter, Christina Hilker präferiert ihn zu Lamm und Wild mit provençalischen Einschlägen.*

