

## Domaine de la Jérôme, CdR rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine des Bosquets - Gigondas
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS260115

### Welch geniale Frische für einen südländischen Wein: Elegantes Traumduett von reifem Saft und dunkler Würze! Lässt so

Wow! Côtes du Rhône-Duft vom Betörendsten! Saftig stehen Pflaumen, Kirschen und Waldbeeren in der Nase. Etwas Tinte, ein wenig Grafit und sonst einfach ein Traum von schwarzer Frucht. Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und eine „verirrte“ Pflaume haben das Kommando. Gefolgt von einer dunklen, afrikanisch angehauchten noblen Würze. 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 geschliffener Tannine, die sich in den nächsten Monaten noch weiter abschleifen werden. So, ich muss jetzt nochmals in die Beschreibung einsteigen, nachdem der Wein ein paar Stunden geöffnet ist. Die Zunge eingelullt vom feinem Saft des La Jerome, der, trotz seiner Cremigkeit, sehr elegant und griffig ist. Eine weiche Textur zum Niederknien, edel, seidig, kühl. Und das in einem warmen Jahrgang wie 2015! Tannin von edler Herkunft, sozusagen. Der Gaumen sprichwörtlich benebelt von soviel Sündigkeit, der Abgang rot und schwarz und würzig und überhaupt ein grandioser Schlussakt. Und ganz am Ende blitzt noch einmal die Johannisbeere im Finale auf und sorgt für freche Frische im Zentrum des Geschmacks. Und was für eine würzige Tabakigkeit!



Trinkempfehlung: Geht sogar ohne Karaffe, am besten mit frischen 16° zu Filet Mignon oder feiner Lammkeule. Oder trinken

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)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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