

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 AC · 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



## Gigondas „Aux Lieux-Dits”, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine Santa Duc - Gigondas  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS090115

Ein Rhône-Rotwein voller originärer Ursprünglichkeit in bester französischer Tradition von ganz großem Terroir! „Gigondasweine faszinieren durch eine ursprüngliche, ausdrucksvolle Art, die auf Frische und Finesse nicht verzichtet. Selten hat die Jury Weine einer Appellation verkostet, die von kommerziellen Glättungstendenzen so unberührt war: kuschelweicher Frucht- und Schokoladenschmelz? Fehlannonce. Der Gigondas ist ein mutiger Individualist, originell, eigenständig, lagerfähig“, so das fundierte Urteil von Autor Stephan Reinhardt (der heute für Parker verkostet und schreibt) im FEINSCHMECKER. Und der „Aux Lieux-Dits“ von Santa Duc darf sicher als Klassiker dieses Anbaugebiets bezeichnet werden. So riecht wohl der Herbst, so fühlt er sich an, wenn feuchtes Laub, Wacholder und frisch gepflückte Waldbeeren sich die Nasenflügel hocharbeiten. Und so schmeckt der Herbst auch. Würzig steht der Aux Lieux-Dits im Mund, den Gaumen hüllt er mit feinen Röstaromen ein, während auf der Zunge ein Schauspiel roter Früchte abgeht. Sauerkirsche, Cranberry und dunkle Beeren geben sich ein Stelldichein, eine Prise Estragon im Hintergrund bringt Witz hinein und was völlig überrascht ist eine höchst frische Säureader, die sich an den Wangen abarbeitet. Die Kombination von frecher Süße und dunkler Würze harmoniert sehr schön, man genießt den Wein im Mund, man erfreut sich seiner Leichtigkeit, mit welcher er agiert. Trotz allem hat er Charakter, Tiefe und Profil. Ein Gigondas, wie man es sich erwarten darf. Mit etwas Sauerstoffkontakt geht er dann erst richtig auf und wird zunehmend saftiger. Die Kirscharomatik steht nun fast schon hedonistisch im Vordergrund und verzückt mit ihrer feinen Süße. Eine feinkräutrige Würze dient als Unterbau und sorgt für Spannung. Dunkelbeerig auch der Abgang, saftig, reif und sexy. Die Gerbstoffe bilden zurzeit noch ein straffes Gerüst, lassen aber bereits erahnen, welch großes Entwicklungspotential in diesem Wein aus einem Jahrhundertjahrgang an der südlichen Rhône steckt. Das ist großes Gigondas-Kino, ein großer Spaß, und verspricht unendlichen Genuss in den nächsten Jahren.



Kontrollstelle: FR-BIO-01