

Faugères „Lou Cazalet“, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FLA060416

Saftig, dicht und muskulös. Der klassische Kaminwein!

Faugères! Unverkennbar in der Nase. Zuerst viel Schiefer, danach saftige rote Frucht und etwas Röstaromen und Gewürze. Köstlich. Der Auftritt auf der Zunge selbstbewusst. Da wird mit üppig reifer Brombeerfrucht herumgeworfen, dahinter beircen schwarze Kirschen und ein Sack voll orientalischer Gewürze rundet das opulente Mundschauspiel gekonnt ab. Es fühlt sich dicht an, kraftvoll, muskulös. Der Lou Cazalet hat Statur und ist dazu noch richtig saftig. Am Gaumen schmeckt man dann wiederum den Schiefer. Kühl, leicht rauchig und, wie es sich gehört, fein steinig. Wunderbar runde und weiche Tannine sorgen für Textur im extraktreichen Körper, seidig gleiten sie ab und sobald der cremige Tropfen sich in Richtung Abgang aufmacht, wird es noch einmal so richtig fruchtig. Und zwar intensiv! Was lange bleibt ist ein Hauch von Schiefer, etwas Leder und eine dicke fette schwarze Brombeere, die sich einfach nicht verabschieden will. Das ist Rotwein für alle, die es gerne etwas füllig wollen und die eine gewisse Opulenz zu schätzen wissen. Es bleibt bei allem Feuer und Parfum des Südens die Eleganz eines großen, viel teureren Nord-Rhôneweines. Macht zu Fleisch und Wildschwein eine perfekte Figur. Kein modischer Neuholzton, keine Rustikalität, keine Marmelade! Stattdessen: Eine kühle Mineralität und die duftige Würze im geschmeidig dichten Mundgefühl vereinen den Charme, das Licht und die Wärme des Südens mit der Singularität des schieferigen Terroirs. Verständlich bei diesen Qualitäten, dass Parker nach der Verkostung des Cazalet schon einmal wörtlich geschrieben hat, dass er überhaupt



Kontrollstelle: FR-BIO-01



nicht verstehen könne, wie so gute Weine, die zu den phantastischsten, ja unglaublichsten Weinwerten der Welt zu zählen seien, zu einem solch günstigen Preis zu haben sind!

Trinkempfehlung: Zu trinken nach unserem Geschmack ab sofort (Tannine sind sehr fein und reif), bei einer Trinktemperatur

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

<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

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