



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

Perrin „Clos des Tourelles”, Gigondas rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorte: Grenache
Bestell-Nr.: FRS011815

Jeb Dunnuck: „Der 2015er Gigondas Le Clos des Tourelles stammt aus einem winzigen Weinberg, der sich direkt am Dorf Gigondas befindet. Diese Grenache-dominierte Schönheit mit einem Hauch von Syrah offenbart eine tief rubinrote Farbe sowie außergewöhnliche Noten schwarzer Himbeeren, schwarzer Kirschen, Pfeffer, Garriguekräuter sowie Tonnen der klassischen Gigondas-Würze. Mehr als einmal habe ich "Wow" in meine Notizen geschrieben, dieser vollmundige 2015er hat ultra-feine Tannine, eine perfekte Balance und ist kompakt am Gaumen. Geben Sie dem Wein 2-3 Jahre und genießen Sie ihn in den folgenden 15 und mehr Jahren. 97 Punkte!" Parker kommt zum gleichen Urteil: „Auch der 2015er Gigondas Clos des Tourelles ist ein Blockbuster und zählt wiederum zu den Top-Weinen dieser unglaublichen Appellation. Von alten Reben, die direkt außerhalb des Dorfes gepflanzt wurden, hat er einerseits eine beeindruckende Fülle und Tiefe, zeigt aber ebenso klassische Noten von dunkleren Früchten, gemahlenem Pfeffer, geräuchertem Fleisch und provenzalischen Gewürzen. Seine Textur entzieht sich fast einer Bewertung und dieser reintonige, ausbalancierte, unglaublich beeindruckende Gigondas hat ein langes Leben von zwei Jahrzehnten vor sich. Bis 97 Punkte!" Man muss, man will ihn einfach riechen. Schon die Nase ist einfach außergewöhnlich verlockend! Dunkelschwarze Waldbeeren, viel Cassis, schwarze Kirschen, Zedernholz und noch hundert andere Aromen wehen saftig durch die Nasenflügel. Der totale Sinnesrausch! Nicht minder geht es weiter, wenn sich der „Clos des Tourelles" auf der Zunge niederlässt. Extrakt in seiner sinnlichsten Form tropft an ihr ab, Kirscharomen, Bitterschokolade und Cassis, vereint zu einem Göttertrank der schlicht verzaubert. Unterfüttert von leisen Tönen, wie Graphit und Leder. Was für ein Erlebnis. Der Gaumen eingehüllt in eine Robe aus edelstem Tannin, umweht von Zedernholz und auch Oliven. Der Abgang so, wie es sich für alte Grenachereben geziemt; saftig, zart süß, würzig, ungemein mineralisch und endlos lang. Dieser Tropfen ist die reinste Sünde, betört die Sinne und hört nicht auf zu wirken. Dichte Fülle und Kompaktheit auf der einen Seite, feine Eleganz dank kühler Frische auf der anderen. Ein Leuchtturm seiner Gattung, ein Wein den Rubens geschaffen haben könnte. Gigondas von Weltformat! Sollte in keinem guten Keller fehlen!

