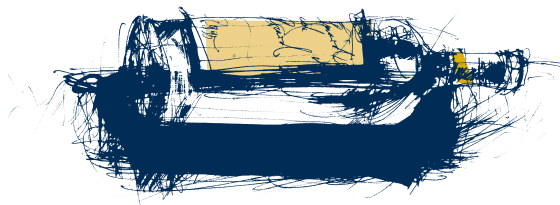


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



Château Clos Fontaine, Côtes de Francs, rouge

Region: *Bordeaux*
Erzeuger: *Maison Dominique Thienpont*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorten: *Cabernet Sauvignon, Merlot*
Bestell-Nr.: *FBO441015*

Dieser ungemein delikate und elegante Tropfen erzählt die Geschichte seines großen Terroirs und erinnert an vergangene Zeiten, als die großen Weine des Bordelais noch keine Alkoholbomben waren, sondern der Inbegriff von Finesse! Die Trauben werden von Hand gelesen, in Edelstahl vergoren und der Wein reift dann 18 Monate im ganz dezent schmeckbaren Eichenfass (Zweitbelegung Vieux Château Certan). Den Thienponts geht es bei diesem wunderbaren Tropfen um einen ehrlichen, trinkfreudigen, gleichwohl anspruchsvollen Bordeaux, der für jedermann bezahlbar ist und den man gerne solo genießt, der aber auch ein Festmahl kongenial begleitet, weil er einfach so lecker schmeckt. Früher stand Bordeaux genau für diesen eleganten, frischen Stil mit Feinheit und Schliff, heute steht es zu oft für dick mit Gerbstoffen beladene, opulente Weine, die teuer und in ihrer Jugend kaum freiwillig zu trinken sind. Dagegen ist unser Kleinod ein leckerer, klassisch-traditioneller Bordeaux mit Anspruch und individuellem Charakter, mit verzaubernder, sehr komplexer Frucht (rote Beeren, Cassis, Himbeere, feine Würze, Zedernholz, helle Tabaknoten), am Gaumen frisch und elegant zugleich, wunderbar gereift, mit lebendiger Säure, schöner Balance und reifem, cremigen, butterweichem, geradezu geschliffenem Tannin. Und das zu einem unschlagbar günstigen Preis!

