

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



„Domaine Guillaume Gros“, Lubéron rouge

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Domaine Guillaume Gros - Lubéron*
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*
Rebsorten: *Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS040212*

Stellt manch „Große“ locker in den Schatten.

Dunkles Schwarzrot im Glas. Üppig, dicht, kompakt und konzentriert. Reife Pflaumen, dicke schwarze Krachkirschen, Johannisbeeren und eine Rippe dunkle Eelbitterschokolade erobern die Geruchssensoren. Sünde pur, reine Saftigkeit. WOW. Im Mund wiederholt sich die wunderbare Overtüre, die in der Nase bereits für Entzücken gesorgt hat. Ungemein extraktreich, reif, füllig, muskulös, aber, welch Überraschung, richtig flott und frisch. Cassis am Zungenrand, eine Prise Salz sowie ein Hauch von Nougat massieren eindrucksvoll die Zunge. Das Gerbstoffkleid fühlt sich so wohligh an wie ein Kaschmirschal, sehr gut. Ein Hauch Tabak klingt im Hintergrund an, während Fruchtnoten von Kirschen, Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren absolut im Vordergrund stehen. Druckvoll steht Guillaumes Klassiker im Mund, zeigt, wie wohlproportionierte Muskeln sich in einem Wein idealtypisch anzufühlen haben und begeistert dabei gleichzeitig mit einem frischem Touch, den er einer animierenden Säureader, die sich elegant durch diesen hervorragenden Luberon-Botschafter zieht, zu verdanken hat. Das Finale ist supersaftig, rot und endlos lang. So macht man große Weine, so schmecken Sieger. Viel mehr Wein für diesen Preis ist nur schwer möglich. Dieser Lubéron ist schlicht betörend und kann es mit so manchen "Großen" aus dem Süden aufnehmen, locker. Ein schönes dickes Steak dazu, und die Reise in den Genusshimmel kann beginnen. Ein eindrucksvoller, lustmachender Wein.

