

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: KRSADE 55



## Les Auréliens, VdP du Var rouge

Region: Provence  
Erzeuger: Domaine de Triennes - Nans-les-Pins, Provence  
Alkoholgehalt: 14,3 % vol.  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah  
Bestell-Nr.: FPR020215

Wenn man den Begriff »Tafelwein« wörtlich nimmt, dann ist der Triennes Les Auréliens rouge ein solcher, und zwar im allerbesten Sinne. Die typisch provenzalische Cuvée aus Syrah und Cabernet zu je 50 % sorgt für Würze und feinste Gerbstoffe, und die exzellenten Weinmacher haben schon im Weinberg dafür gesorgt, dass Frische und Säure prägende Merkmale der Trauben sind. Und Sie fragen sich vielleicht, weshalb Cabernet typisch sein soll für die südliche Region Provence? Tatsächlich ist dies eine Besonderheit; denn oberhalb der Provence, in den Côtes du Rhône, findet man die Bordelaiser Sorte nicht und weiter unten im Languedoc mittlerweile auch nur bei den einfachen sortenreinen Weinen. Schon vor Jahrhunderten hat der Cabernet Sauvignon seinen Weg aus Bordeaux in die Gebiete rund um Arles und Aix-en-Provence genommen und ist dort heimisch geworden. Dass dies eine Bereicherung ist, zeigt dieser Wein. Er wurde biologisch mit kleinen Erträgen im Weinberg erzeugt. Bei der Vergärung dürften ein paar reife Rappen dabei gewesen sein, die dem Wein eine sehr gute Struktur gegeben haben. Beide Rebsorten wurden gesondert angebaut. Beim Cabernet wurde während der Gärung der Tresterhut immer wieder mit Wein überflutet, beim Syrah nur der Tresterhut heruntergestoßen. Beide Rebsorten durften nach den 30 Tagen der Gärung für mehr als zwölf Monate in gebrauchten Barriques der Domaine Dujac reifen – in ausgesuchten Spitzen-Fässern also. Danach wurde die Cuvée vinifiziert und der Wein ohne Filtration gefüllt, um weitere Jahre im Keller der Domaine zu reifen. Hier wurde also Aufwand wie bei einem Grand Vin betrieben, nur dass diese Cuvée einen Bruchteil eines Grand Vin kostet – zumal wenn man die Preise sieht, welche die Besitzer des Weinguts, Jacques Seysses, Gründer der Domaine Dujac, und Aubert de Villaine, Mitinhaber der legendären Domaine de la Romanée-Conti, sonst aufrufen.

Natürlich ist der rote Les Auréliens kein großer Burgunder, aber das ist ja auch gar nicht sein Anspruch. Vielmehr soll er ein Vin de soif mit Tiefgang sein, ein Rotwein für den Alltag, der sich jedoch auch bei besonderen Momenten nicht verstecken muss, ein Wein, der reifen durfte und noch weiter reifen kann. Und schließlich wollten die Weingutsbesitzer einen Wein schaffen, den sich jeder leisten können sollte. All das haben sie mit großem Können in diesen Wein gepackt.

Im Auftakt duftet der Les Auréliens rouge nach schwarzen Johannisbeeren samt ihren Rispen, nach Zwetschgen und Brombeeren mit einer Kopfnote von Veilchen und



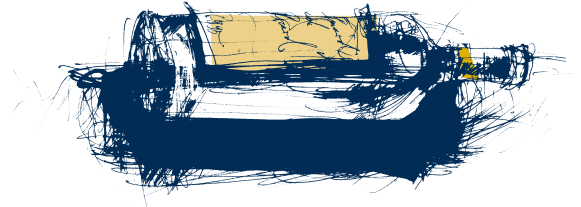
Kontrollstelle: FR-BIO-01



**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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: KRSADE 55

*zerstoßenem Stein. Am Gaumen dann packt der Wein so richtig aus. Er ist unglaublich saftig, wirkt dabei aber kühl. Die Frucht ist dunkel, der Gerbstoff präsent und reif, die Säure durchfließt die saftige Frucht, der Stein ist wieder da und verleiht dem Wein eine zusätzliche kühle Note. Dabei ist Les Auréliens griffig und strukturiert, man hat das Gefühl, man stünde im Wald und würde in eine Handvoll reifer Blaubeeren beißen, während der feine Saft die Mundwinkel hinunterläuft. Der Wein macht immens viel Spaß. Er ist jetzt und einige weitere Jahre auf dem Höhepunkt des Genusses – und etwas sollte man unbedingt machen: diesen Wein zu jeder sich bietenden Gelegenheit genießen.*