



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

Cuvée Marie-Annick rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Château Mansenoble - Corbières
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA040415

Top 5 Vinum: Crus aus dem Languedoc!

„Brombeere und Maraschino-Kirsche bietet dieser leichtfüßige Blockbuster und dazu eine Gerbstoffstruktur wie Seide. Doch der enorme Saft begeistert sogar noch mehr.

Wow!“ 17 Punkte

Dunkle Waldfrucht steigt die Nase hoch, Grafit und Minze, etwas Weichsel, einfach grandios was da im Bouquet abgeht. Richtig großes Kino startet aber, sowie die Cuvée Marie-Annick im Mund ankommt. Bombastisch ist noch untertrieben. Sauerkirsche reif und saftig, etwas Minze drunter, oben drauf Lavendel und alles untermalt von einer sehr subtilen Würze. Das Gerbstoffkleid aus Kaschmir, weich und fein und kühl. Die Textur ist schlicht überwältigend. Man spürt Extrakt, der frisch und kühl im Mund steht, da ist null und nichts von Fülle merkbar, vielmehr fühlt sich dieser Tropfen seidig, schlank und rassig an. Die Sauerkirsche ist der geschmackliche Leader, dem sich alles unterordnet, nur die Würze darf daneben etwas frecher werden. Grandios wird es, sobald der Tropfen in der Karaffe Luft bekommt. Dann steht am Ende reinstes saftiges Extrakt im Mund, das man am liebsten gar nicht schlucken, sondern endlos damit spielen möchte. Nehmen Sie, was sie kriegen können. Dieser Tropfen ist ein Naturereignis, ein Urknall, die Essenz des Südens. Allerhöchster Weingenuss für Jahre und unter den Top 5 von 184 verkosteten Weinen des Languedoc in der September- Ausgabe der Vinum!

