

Le Clos, Côtes du Roussillon, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Boudau - Roussillon
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRO030117

Geniales Stöffchen.

Der FEINSCHMECKER hatte getestet und geurteilt: „11 Rotweine für den Herbst, bei denen Preis und Leistung stimmen. Wahre Schnäppchen und die FEINSCHMECKER-Favoriten aus ganz Europa“. 11 Weine wurden gefeiert – unser ‚Le Clos‘ und weitere 3 Weine unseres Programms gehören dazu! Welch Triumph unserer handwerklich arbeitenden Winzer! „Dies ist einer dieser authentischen Tropfen aus dem Süden Frankreichs, die begeistern, ein traumhafter Ausdruck von Grenache und Syrah, pur, ohne jegliche Schminke von Holz, mit betörender Frucht in der Nase und am Gaumen schmeichelnd und elegant, intensive Aromen von reifen dunklen Beeren, dazu von einer schönen Frische und mit sehr feinen Tanninen.“ Die so treffenden Worte des FEINSCHMECKER könnten beinahe auch auf unseren aktuellen 2017er Jahrgang zutreffen. Denn im Zentrum dieses Weins steht kein Holz, sondern die fast schon anrühlich verspielte und dunkle Frucht. Beim 2017er Jahrgang kommt zudem ein Extrahauch Frische hinzu, in Form frischer Minzblätter, die dem Wein einen hochkomplexen Charakter verleihen. Es duftet nach Brombeeren, Holunderbeeren und Cassis, etwas Nelke und purem Kakao. Im Antrunk offenbart sich dann die ganze Anziehungskraft dieses Weins. Welch geschmeidiges, samtiges Tannin sich da über den Gaumen legt. Und auch die Frucht ist eine satte, konzentrierte Ansammlung an Waldbeeren, allen voran reife und saftige Brombeeren. Man spürt die Wärme des Südens und gleichzeitig auch die Frische im Wein. Eine angenehm reife Säure zieht sich hindurch und animiert



zum nächsten Schluck. Und neben aller Waldfrucht spielt sich vor allem in Richtung Abgang ein feines Spiel aus Gewürzen wie schwarzem Pfeffer und Nelke nebst erdigen Noten sowie dunkler Schokolade ab. Man mag einfach nur baden in diesem beerig-frischen Le Clos 2017, der gegenüber zum Vorjahr noch etwas mehr Frische besitzt. Verträgt locker ein, zwei Stunden an der Luft. Sinnlicher Genuss und großes Weinvergnügen, einer dieser ungemein preiswerten Weine, die dazu beigetragen haben, den legendären Ruf Südfrankreichs in aller Welt zu begründen. Sie erinnern sich auch sicher noch, dass er bereits in der REVUE DU VIN DE FRANCE zu den größten Weinen des Roussillon gezählt und dabei eingerahmt wurde von den über ein Vielfaches teureren Luxus cuvées der Prestigegüter. Ein Schnäppchen also, werte Kunden, wie man es ganz selten zu finden vermag! „Kistenweise in den Keller einlagern! Boudau Le Clos: Dieses geniale Stöffchen scheint zu verdunsten, so schnell sind die Gläser stets geleert. Wohl bekommt's!“ – Ralf Zimmermann

Trinkempfehlung: Höchster Trinkspaß nach ein paar Monaten Flaschenreife bis 2023+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	30 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	53 mg/l
Gesamtsäure	4.4 g/l	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55