



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

Château d'Aydie, rouge

Region: Madiran
Erzeuger: Château d'Aydie - Madiran
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorte: Tannat
Bestell-Nr.: FSW050414

Madiran monumental.

Fast schwarz steht dieser Madiran im Glas. Der Duft vereinnahmt die Nase mit schwarzer Frucht und frisch gemahlenem Kaffee. Da brummt es fest in der Nase. Hat sich der Tropfen auf der Zunge dann erst breitgemacht, erliegen wir auf der Stelle seiner süßen Ader, seiner schwarzen Fruchtigkeit und seinem kühlen Körper, aus dessen Poren reiner Saft tropft. "It is exceptional" würde der distinguierte Brite dazu sagen, wir sagen, es ist einfach sündhaft sexy. Kaffee und Brombeeren, Heidelbeeren und feinstes Leder, darüber Seide, die im Kühlfach lag. Das Mundgefühl phänomenal, eindringlich, füllig und doch elegant, mächtig und doch fein. Ungemein komplex agiert der Tropfen auf der Zunge, ist frisch und frech, mal süß, mal blau, mal zärtlich ledrig. Dabei aber immer saftig, immer körperreich und stets elegant. Das Finale schlicht ergreifend, voll von dunkler süßer Frucht und einer grandiosen Würze. Lehnen Sie sich einfach zurück und entfliehen Sie dem Alltag mit diesem außergewöhnlichen Tropfen. Ein Monument des Madiran.

