



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

Aramis, rouge

Region: Madiran
Erzeuger: Château d'Aydie - Madiran
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Syrah, Tannat
Bestell-Nr.: FSW050516

Cassis und dunkelwürzige Oliven machen sich in aller Frische über die Nasenflügel her. Ein paar Kirschen, ein paar getrocknete Kräuter und ein Schuss Grafit gleiten nebenher. Genauso frisch tänzelt der Aramis dann auf der Zunge. Knackig, hoch im Puls, belebend und so richtig ausgelassen verstreut er seine Kirscharomen im Mund. Dahinter taucht Cassis auf und hat ein wenig Schokolade und orientalische Gewürze als Begleitschutz mit sich. Über den Gaumen weht ein ausgesprochen feines Gerbstoffwölkchen. Mit freundlichen Grüßen von Monsieur Tannat, der sich in allerfeinster Ausgehuniform befindet. Was für ein knackiger, packender und vor allem süffiger Tropfen! Die verführerische Süße verleitet unaufhörlich sich dem nächsten Schluck zu widmen, der hohe Puls sorgt für enormes Tempo und die reife Fülle dieses letztlich doch sehr eleganten Weines überzeugt auf voller Länge. So macht man Rotwein, der im Sommer ebenso viel Spaß macht wie im Winter. Ganz leicht gekühlt wahrscheinlich noch viel mehr, weil man ihn dann auch noch zu allem, was vom Grill kommt, unbeschwert genießen kann. Ein wahrer Wonneproppen für wirklich kleinstes Geld.

