



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

„Constance”, rouge

Region: Madiran
Erzeuger: Domaine Berthoumieu - Madiran
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Fer Servadou, Tannat
Bestell-Nr.: FSW060315

Kühl und erfrischend. Rotweinspaß für jeden Tag.

In zarte Milkschokolade getauchte rote Beeren duften uns aus dem Glas entgegen. Weich fühlt es sich an, und wohlig. Kaum aber kommt die Cuvée Constance in den Mund, entfaltet sie sich zu einem vielschichtigen Tropfen. Körniges Tannin rollt über den Gaumen, die Zunge wird von einer frischen Säurespur umspült, auf die wir so nie gewettet hätten. Rote Frucht, Cassis und auch Kakao in trauter Eintracht, das Mundgefühl ein wahrer Sinnesrausch. Keine Spur von dick und breit, vielmehr ein angenehm frischer Wein, der noch dazu mit einem kühlen Körper punktet. Was für eine Überraschung! Dem Duft nach hätten wir einen weichen, vollen Wein erwartet, und dann steht so etwas im Mund. Herrlich! Die Rebsorte Tannat sorgt für das resolute Grundgerüst, Fer Savadou bringt Flair hinein und Cabernet Sauvignon packt alles aus, was ihm an Johannisbeerfrucht zur Verfügung steht. Erfrischend ist das rechte Wort für diesen Tropfen, der sich nur langsam erst vom Gaumen löst und lange nachhallt. Ein Madiran, der wieder einmal zeigt, wie günstig richtig guter Wein sein kann. Zu rotem Fleisch, leicht gekühlt ein Traum. Ein wenig Luft dazu und fertig ist ein mehr als köstlicher Alltagstropfen. Hut ab. So macht uns das Spaß.

