

Réserve Auguste Favier, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS080216

Für uns ist es eine der besten Réserve Auguste Favier, die Isabel Ferrando bisher erzeugt hat.

Gießt man Isabel Ferrandos Châteauneuf-du-Pape Réserve Auguste Favier ins Glas, entsteht ab dem ersten Moment ein höchst sinnliches Vergnügen. Das Schöne ist, dass uns dieses Gefühl während der ganzen Zeit des Genusses nicht mehr verlässt. Denn je mehr Zeit der Wein im Glas bekommt, desto hedonistischer, ja lustvoller wird es. Doch bevor wir uns in völliger Begeisterung verlieren, nennen wir die blanken Fakten. Die Trauben, die Isabel Ferrando für diesen Châteauneuf verwendet hat, stammen von 60 bis 100 Jahre alten Stöcken, die in sechs unterschiedlichen Parzellen von Châteauneuf-du-Pape stehen. Ein großer Teil der 85 % Grenache findet sich auf rotem Lehm und sandigen Böden, auf Kies und den Galets roulés, jenen großen Kieselsteinen, für die der Ort berühmt ist. Der Anteil von 15 % würzigen Cinsaults stammt vor allem von kalkreichen Lagen. Während Ferrando ihren klassischen Châteauneuf im Beton vergärt und reifen lässt, sind es bei der Réserve Favier vier Jahre alte 600-Liter-Holzfässer, an der Rhône demi-muids genannt. Es ist fast selbstverständlich, dass die biologisch zertifiziert erzeugten Trauben der Domaine Saint Préfert ausschließlich spontan vergoren werden. Nach der Gärung bekommen sie 14 Monate Zeit, im Keller zu reifen. Der Cinsault sorgt für einen tiefen Ton im dunklen, fast undurchsichtigen Rubin und gleichzeitig auch für eine Würze in der Nase, welche die Frucht der Grenache komplettiert. Den grandiosen Auftakt dieses opulenten Rhône-Weines liefern Himbeeren und vollreife Kirschen, die sich mit floralen Noten von Orangenblüten, Rosen und Lavendel verbinden. Was schon



Kontrollstelle: FR-BIO-10



im Duft markant wirkt, ist die Note von Blutorangensaft, die dem Wein eine betörende Frische gibt, während wir im Hintergrund eine tiefe Mineralik wahrnehmen, die dem Châteauneuf eine weitere Dimension verleiht. Im Gegensatz zu Charles Giraud, der Spitzencuvée des Hauses, ist der Auguste Favier immer einige Jahre früher zugänglich. Das wird gerade jetzt offensichtlich, wenn die Weine noch jung sind – und trotzdem mit ihrer Fruchtfülle und einem süßen Fruchtkern punkten, der so immens verführerisch ist. Am Gaumen ist der Auguste Favier direkt präsent, und zwar mit einer fast vollendeten Balance aus saftig reifer, dichter und opulenter dunkler Frucht und einer samtig sinnlichen Textur, die vor allem die Grenache hier liefert. Zur Frucht gesellen sich einige gegrillte Kräuter, geröstete Kaffeebohnen und dunkle, schmelzende Schokolade, etwas Staub von der trockenen, in der Sommersonne darbenden Erde des Châteauneuf sowie ein wenig Gesteinsmehl. All das garantiert feinste Textur, während die Säure zunächst hintergründig, dann immer offensichtlicher für eine pulsierende Lebendigkeit sorgt. So entwickelt sich am Gaumen ein enorm kraftvoller Châteauneuf mit einem ganz eigenen Charakter, der sich jedoch gleichzeitig so anschmiegsam zeigt wie eine Hauskatze. Schon jetzt ist das ein Erlebnis erster Güte, das Sie direkt in seinen Bann ziehen wird. Dessen sind wir uns absolut sicher.

Trinkempfehlung: Obwohl jetzt schon betörend, tendenziell 2020 bis 2045 ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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: DEUTDEDB595

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: KRSAD555