

## Colombis de Domaine Isabel Ferrando, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRS080516

### 100 Prozent Grenache von mehr als 100 Jahre alten Reben lassen einen Kraftprotz entstehen, der zu schweben scheint.

Es ist das Wesen uralter Reben, dass ihre Erträge sehr gering und dafür umso konzentrierter sind. Ihre Wurzeln gehen tief in die Erde und machen sich recht unabhängig von den jährlichen Wetterkapriolen und Trockenzeiten, wie es sie an der Südrhône immer wieder gibt. Isabel Ferrando hat das Glück, dass sie von Anfang an eine ganze Reihe solcher Parzellen mit alten Reben erwerben konnte. Nach der Übernahme der Domaine Saint Préfert bekam sie einige Jahre später die Chance, weitere Parzellen im berühmten Weinberg La Crau zu erwerben, einem sandigen Tonboden mit mehr als hundert Jahre alten Reben, die dieses Terroir im Wein perfekt widerspiegeln. Ihre Parzellen gehören zu den etwas kühleren Teilen von La Crau, wobei »kühl« im Châteauneuf-du-Pape natürlich relativ zu sehen ist, weil es dort im Sommer doch so heiß wie nirgendwo sonst in Frankreich ist. Dass man das dem Wein nicht anmerkt, ist das Verdienst dieser großen Winzerin, die sich innerhalb von fünfzehn Jahren in die Phalanx der besten Winzer dieser großartigen und berühmten Appellation vorgearbeitet hat. Im Weinberg strikt biologisch arbeitend, passt sie ihre Kellerarbeit in perfekter Weise den Erfordernissen des Terroirs an. In diesem Fall heißt das, dass Ferrando den reinen Grenache mit Stiel und Stengel vergärt, und zwar in mehrjährig gebrauchten Barriques und 600-Liter-Fässern. Das Holz spielt bei ihren Weinen nur anfangs eine Rolle, nicht aber später in der Aromatik. Die wird beim Colombis bestimmt durch ein Meer von Blaubeeren und Schwarzkirschen, die in flüssiger dunkler Schokolade zu



Kontrollstelle: FR-BIO-10



schwimmen scheinen. Unterlegt wird die reife Frucht mit Noten von Unterholz und ein klein wenig Speck, Anis und geriebenem kühlen Stein, der geradezu stellvertretend für die tiefe Mineralik steht, die die uralten Reben diesem Wein mitgeben. Am Gaumen ist der Colombis fantastisch balanciert. Er pendelt zwischen der tiefen und reifen blauen Frucht, die durchwoben zu sein scheint von Kirschlikör und einer kühlen Klarheit und Feinheit. Auch am Gaumen finden Sie diese leicht speckigen Noten, Anis und etwas Lakritz, dunkle Schokolade und Kräuter. Hier entdecken Sie tatsächlich die sprichwörtliche geballte Faust, die in einem seidigen Futteral verborgen ist. Der Wein integriert ganz wunderbar die sanfte Süße der reifen Frucht und ummantelt sie mit einem seidigen Gerbstoff, den Sie in dieser Eleganz nur in reifem Grenache vom Sandboden finden. Obwohl der Colombis sicher Ferrandos üppigster und konzentriertester Châteauneuf sein dürfte, so ist er gleichzeitig auch ihr kühler Wein – ein beeindruckendes, fast surreales Phänomen, das an schwebende Felsen in Bildern von René Magritte erinnert. Für uns zeigt das aber vor allem die Größe dieses Weins und seiner Winzerin.

Trinkempfehlung: 2020 bis 2040.

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](mailto:info@pinard.de)

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333