

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 AC · 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



„Raisin Libre“, rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Thillardon - Chenas
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ050517

Purer Trinkfluss auf französische Art, ein waschechter Bistrohheld!

Thillardons „Raisin Libre“ zählt zu jenen Weinen, die aktuell die angesagtesten Weinbars und Bistros Frankreichs im Offenausschank dominieren. Ein früh trinkreifer, leichtfüßiger Rotweinstil, der auf hohe Schwefelung und Filtration verzichtet. Weine, die ungemeinen Trinkfluss ausüben und für kleines Geld an einem lauen Sommerabend in kleiner Runde geköpft werden sollen. Kein Wunder, dass diese Cuvée fast komplett in Lyons Gastroszene verschwindet! Doch wir konnten uns wieder einige Flaschen dieses betörend rot- als auch schwarzbeerigen Beaujolais sichern. Dieser nur zart kirschrote Gamay duftet expressiv, kitzelt die Nase ob der ätherischen und frischfruchtigen Art. Beerige Aromen zeichnen in der Nase vor, was uns am Gaumen erwartet. Ein seidiger Rotwein, der jetzt dank fein abgeschmolzener Tannine und angenehmer Frische (2016 und Gamay sind eine Traumverbindung!) puren Trinkfluss bietet. Die Aromen dieses Gaumenschmeichlers reichen von Hagebutte über Hibiskustee hin zum Aroma reinen Traubensafts. Das ist ein köstlich und zutiefst mineralischer Gaumenschmeichler, der zum lustvollen Zechen verführt. „Joli jus“ würde der Franzose dazu sagen! PS: Der Name „Raisin Libre“, frei übersetzt: die „freien Trauben“, ist ein Symbol für das neue Beaujolais: Ein Freiheitsruf aus den Fesseln der unsäglichen Primeur-Plörre, die über Jahrzehnte den Ruf einer der spannendsten Weinregionen der Welt ruinierte! Dieser leichtfüßige Gamay darf gerne an warmen Sommertagen auch leicht gekühlt getrunken werden, gern bei 9-12 Grad. Er besitzt keine kraftvollen Tannine, die dann ein Bitteraroma erzeugen würden, sondern gewinnt noch an Charakter und Knackigkeit. Ein gnadenloser Sommerspaß der Nouvelle Vague des Beaujolais.

