

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



„Réserve“, Minervois La Livinière, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA020516

Ein Wein, der Harmonie in sich trägt. Unser Bestseller aus dem Languedoc!

Die Cuvée La Livinière aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und etwas Carignan passt perfekt zu gegrilltem Fleisch wie Rinderfilet, Lamm oder Ente, aber auch ganz klassisch zu einem Cassoulet, einer lokalen Spezialität der Region. Eine betörende Duftwolke strömt uns hier entgegen. Brombeeren Hand in Hand mit Heidelbeeren, eine braune Würze darüberliegend, im Hintergrund Lavendel und eine Rippe Bitterschokolade. Phantastisch! Im Mund schlichtweg ein Traum aus reifer Frucht und dunkler Würze, aus Bodenständigkeit und Eleganz. Am Gaumen kreisen schwarze Brombeeren mit Wacholder, Cassis mischt sich dazu und sorgt für eine frische Note. Edel ist die Würze, die ihn anhaucht, fein das Gerbstoffkleid, das ihn berührt. Ein Anflug von Bitterschokolade, der von Nelken abgelöst wird. Alles zusammen ergibt ein Mundgefühl, das harmonischer, feiner, bezaubernder nicht sein kann. Man spürt den Saft, man schmeckt den Süden und man beginnt zu träumen. Soviel Harmonie, soviel Balance, einfach wunderbar. Gönnen Sie dem La Livinière ruhig ein wenig Zeit in der Karaffe, und bitte, trinken Sie ihn leicht gekühlt. Es lohnt sich. Gehört in dieser Preisklasse definitiv zum Besten, was das Languedoc zu bieten hat. Gilles Chabbert, die in handwerklicher Tradition die sorgfältig gepflegten Reben bearbeitet, hat hier einen traumhaften Wein für jeden Tag und jeden Anlass auf die Flasche gezogen. Unbedingte Empfehlung, der Wein gehört in jeden Keller.

