

## „La Fresnaye“, Anjou rouge

Region	Loire
Erzeuger	Domaine Patrick Baudouin - Anjou
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc
Bestell-Nr.	FLO050115

### 100% Cabernet Franc, mit typischem Loire-Charme.

Patrick Baudouins reinsortiger Cabernet Franc stammt von Reben, die teilweise bereits in den 50er Jahren gesetzt wurden. Einen weiteren Teil hat er mit der Übernahme des Weinguts in den 90ern gepflanzt, sodass es sich beim „La Fresnaye“ um Trauben von ausschließlich alten Reben handelt. Diese stehen auf einer Kalksteinschicht auf einem Schiefersockel. Um seine Feinheit noch zu betonen, baut Patrick diesen Cabernet Franc, wie alle seine Weine, fast ausschließlich in gebrauchten Barriques aus und belässt ihn dann einige Zeit auf der Feinhefe, bevor er ihn füllt. Und in einem kraftvollen Jahrgang wie 2015 ergibt das einen schwärmerischen Loire-Charakterkopf, denn der Cabernet 29 Domaine Patrick Baudouin LOIRE FRANKREICH Franc ist perfekt ausgereift, profitiert vom warmen Jahrgang und zeigt sich sowohl spannungsvoll als auch charmant am Gaumen. Das duftet nach Johannisbeeren, Herzkirsche und hat nur einen Hauch grüner Paprika, der einen gewünscht zartrobusten Charme erzeugt. Liebhaber von Cabernet Franc werden schon beim Schwenken des Glases die französischstämmige Herkunft aus dem Loiretal vermuten. Am Gaumen beeindruckt uns das samtige Tannin sowie der durchtrainierte mittelkräftige Körper. Ein Wein, der geradezu zum Genießen (durchaus auch in größeren Mengen ;-)) prädestiniert ist und einige handvoll Jahre pure Trinkfreude liefern wird. Der Wein macht uns so viel Spaß, dass wir ihn Ihnen unbedingt ans Herz legen müssen. Ein Versuch lohnt sich. PS: Unsere Empfehlung zu diesem Prachtkerl wäre ein Flanksteak, kurz auf dem Grill gebraten, dazu



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Rosmarinkartoffeln und rote Zwiebeln, die auf dem Rost durchgezogen sind. Und wenn die Küche kalt bleibt, macht sich Patricks Cabernet Franc auch wunderbar zum schwarzkrustigen Bauernbrot, dick mit der regionaltypischen Rillettes bestrichen oder zu getrockneten Hirschwürsten.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis ca. 2021+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	10 mg/l
Restzucker	0,1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	24 mg/l
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