



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

Les Calcinaires, I.G.P. Côtes Catalanes rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRO010217

„Calcinaires“ - das bedeutet Kalkstein und genau von diesem Terroir erzählt Gérards und Lionels Paradecevée. Und in der Tat ist dieser Einstiegswein in die phantastische Welt der Gauby-Pretiosen bereits voll und ganz dem glasklaren Konzept der beiden Vorzeigewinzer unterworfen, welches nicht weniger anstrebt als zu versuchen (wir sagen es vorab: dieser Versuch ist auf spektakuläre Art und Weise gelungen!), die Essenz des Roussillons, und noch spezieller, die besonderen Gegebenheiten Calces, auf die Flasche zu ziehen.



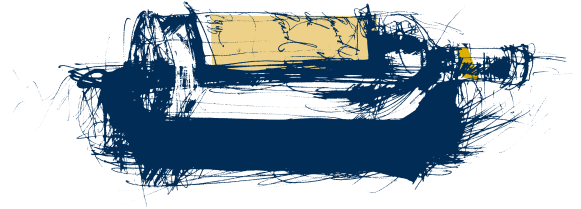
13,0% Vol. Alkohol berichten zurückhaltend von den Höhenlagen von über 450m über Meeresspiegel und gut durchlüfteten Parzellen, deren bis zu 90jährigen Reben sich tief in den Kalkstein graben müssen, um an Nährstoffe zu kommen. Wahrlich: Ein in seiner Preisklasse unvergleichlicher Wein, ein feinst balancierter, harmonischer Côtes du Roussillon.

Dieser aus konsequent biodynamischem Anbau erzeugte Wein, eine Assemblage aus Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir und Carignan, reifte für über 10 Monate im Betontank. Holz möchten die Gaubys dieser filigranen Cuvée nicht aufdrängen. Und so kann sie uns voller Zartheit und Finesse von der Schönheit der Region erzählen. Ein tiefes Lilarot mit fast schwarzem Kern liegt im Glas, allein schon die Farbe deutet die niedrigen Erträge (im Schnitt lediglich 25 hl/ha) an. Und es duftet verführerisch nach saftig reifen Maulbeeren, reifer Pflaume und frisch geschrotetem Pfeffer. Kein Holz das stört, stattdessen die pure Frucht, die von einer Mischung aus Schieferwürze und Graphit umrahmt wird. Das hat Profil, das hat Charakter!

Am Gaumen bereitet dieser Wein bereits jetzt pure Freude. Doch geben Sie ihm gern etwas Luft und Zeit in der Karaffe. Er wird immer vitaler im Glas. Auch hier kreisen geschliffene und sehr fein polierte Tannine umher. Eleganz und Finesse sind die Insignien der Rotweine der Gaubys. Hitzige Noten gibt es hier nicht. Die tiefgründige Mineralität (in dieser Preisklasse haben wir ganz selten einen Wein getrunken mit dieser mineralischen Expression, die von einer Mischung aus jüngeren und bis zu 90jährigen Reben von Gaubys Paraderterroirs stammt) und die bezaubernd würzigen Aromen in der Nase umhüllen noch die komplexe Frucht und betören, verbunden mit burgundischer Noblesse, einschmeichelnd den Gaumen, hüllen ihn ein mit ihrem samtenen Tuch,

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

verweilen, wollen nicht mehr loslassen. Ein traumhaft authentisches Urgestein mit einer faszinierenden Frische und Kühle. Ein Geniestreich unserer sympathischen Gaubys. Terroir pur, ein absolutes ‚Must‘ für alle Liebhaber eines feinen, geschliffenen Weinstils, der aber auch Weinliebhabern gefallen dürfte, die auf Kraft und Körper stehen. Ein ganz wundervoller Wein!