



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

## Châteauneuf du Pape, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Clos Saint-Jean - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 16,0 % vol.  
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS140216

„Eines der großen Schnäppchen von Châteauneuf-du-Pape, der in seiner Klasse in einer eigenen Liga spielt“, jubelt Parker schon seit Jahren und urteilt speziell über unseren 2016er: „Er dürfte sich gar länger als die 2015er und 2017er Versionen trinken.“ Clos Saint-Jeans Châteauneuf-du-Pape ist jedes Jahr ein Hit. Das Geheimnis liegt im Weinberg, denn ein Großteil der Trauben, die hier eingehen, stammen aus der Spitzenlage „Le Crau“, die zu den besten Lagen Châteauneufs überhaupt zählt. Dieser Wein ist der eigentliche Star bei Clos Saint-Jean, verkörpert er doch mit seiner von Grenache geprägten Assemblage (85%, der Rest Syrah und Mourvèdre) perfekt den Grundstil des Hauses, welches mit seinen raren Topcuvées die Schlagzeilen beherrscht. Es ist ein ausgesprochen feinstrukturierter Weingigant, der dieses Jahr Frische mit Kraft vereint, damit sogar den nahezu vollkommenen 2015er nochmals überragt, da er so etwas wie die vibrierendere Version seines Vorgängerjahrgangs darstellt. Kein Wunder, urteilt doch selbst Winzer Vincent Maurel: „2016 wird für lange Zeit einer der größten Jahrgänge sein, vielleicht sogar der Beste.“ Leicht gekühlt bietet der Wein schon heute hohen Trinkgenuss, profitiert aber von 1-3 Jahren Flaschenreife, wie Alt-Rhônemeister Jeb Dunnock es empfiehlt und sollte sich dann eine Dekade und länger bestens halten! In der Nase, bei aller jugendlichen Attraktivität und hedonistischem Charakter, keine auf vordergründige Effekthascherei getrimmte Marmeladenbombe. Nein, hier zeigt sich die Erfahrung Cambies, denn diesem Wein gelingt es, enorme Konzentration und Reife so zu präsentieren, dass man ihr niemals überdrüssig wird. Der Duft der uralten Grenachereben verheißt reife Brombeeren, eingekochte Kirschen, Thymian, Zedernholz und etwas Rauchfleisch sowie Kakao und noble mineralische Noten. Am Gaumen pure Kraft, eine geschliffene Entwicklung bis zum Abgang, geprägt von feinem, sehr poliertem Tannin, süßlich reifer Frucht und enormem Extrakt. Dabei stets getragen von kühler, aber auch satter Würze, die an stark gezogenen Darjeeling-Tee und Kräuter der Provence erinnert, in keinster Weise rustikal, aber enorm extraktreich und vorbildhaft ausgewogen. Kein Wunder, dass Parker urteilt: „Er dürfte sich gar länger als die 2015er und 2017er Versionen trinken.“

