

## Châteauneuf du Pape „La Combe des Fous“, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos Saint-Jean - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	16 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS140316

### 98 Punkte von Jeb Dunnock: „It's a phenomenal bottle of wine.“

„Wie ich in der Vergangenheit geschrieben habe, ist Clos Saint-Jean auf dem Höhepunkt des Schaffens und produziert einige der einzigartigsten, hedonistischsten und brillantesten Weine der Welt“, so Rhône-Experte Jeb Dunnock in seinem aktuellen Jahrgangsbericht über das Weingut. Kein Wunder, dass er mit dem „La Combe des Fous“ einen seiner Lieblinge im Sortiment gefunden hat und auf Anhieb 98 Punkte im Traumjahrgang 2016 zückt. Dieser Kultwein der Domaine Clos Saint-Jean stammt aus der Hügellage „La Crau“. Von den berühmten Grenachereben dieses Terroirs stammen beispielsweise auch die Trauben für Pégau Super cuvée ‚Da Capo‘. Eine Assemblage aus 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault und 10% Vaccarèse, die bei allergeringstem Ertrag (lediglich rund 15 hl/ha) gelesen wurden. Dieser Châteauneuf-du-Pape ist ein flüssig gewordener Extrakt der Region. Er duftet konzentriert nach getrockneten Pflaumen, Tabak, Lakritz und Trockenfleisch, sogar ein Hauch Lagerfeuer macht sich bemerkbar im jugendlichen Stadium. Mit der Luft gewinnt er an Würzigkeit, Lorbeer, schwarzer Pfeffer und reife Brombeeren gesellen sich hinzu in diesem facettenreichen Gesamtkunstwerk. Und am Gaumen packt er dann zu, mit griffigem Tannin, einer Gerbstoffstruktur, die sich für Jahrzehnte des Reifepotenzials verbürgt und doch sind sie bereits jetzt geschmeidig. Wieder reife Pflaumen, ein Hauch Cassis-Likör und Schwarztee, eine insgesamt beeindruckende Konzentration, die ihn nochmals deutlich vom ‚einfachen‘ Châteauneuf des Hauses abhebt. Hier wird alles einfach



eine Spur dichter, engmaschiger und damit aufs Wesentliche konzentriert. 2016 ist und bleibt einfach ein herausragendes Jahr für die Region, auf absehbare Zeit wohl der spannendste Jahrgang, es gibt einfach so viele gute Weine dieses Jahr und die Spitzen der Region sind von einmaliger Brillanz, übertrumpfen alles bisher Geschaffene.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt Frühling 2019 bis 2037+ ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333