



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

Capitelles des Mourgues, rouge

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Château Mourgues du Grès - Côtiers de Nîmes*
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*
Rebsorten: *Carignan, Grenache, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS050415*

Mit den Weinen aus der „Capitelles“-Reihe meint Mourgues de Grès es richtig ernst. Ihren Namen tragen sie von der alten Bienenkorbsteinhütte, die sich in dem Weinberg befindet. Sie ist aus demselben Steinmaterial erbaut wie der Keller, in dem die Weine gekühlt lagern. Bei diesem roten Giganten handelt es sich um eine Selektion alter Syrah-Reben, die von Grenache und Carignan zu einer eindrucksvollen Cuvée ergänzt werden. Für ein Jahr reift der komplett aus biologisch bewirtschafteten Lagen gewonnene Wein im Fass und für ein weiteres im Tank.



Das erklärt auch das ungemein ausgewogene und detaillierte Bouquet. Saftige schwarze Kirschen im zarten Vanillemantel steigen aus dem Glas. Begleitet von dunkler Würze, Cassis und Veilchen, entfaltet er seine ganze Kraft am Gaumen. Hier lebt er sich aus (geben Sie ihm hierzu gern große Rotweinkelche), strotzt vor dunkler Waldfrucht, Garrigue und feinsten Criollo-Schokolade mit zarter Aromatik. Dort zeigen sich Tannine, fein und edel, lassen spüren, dass da Haftung mit im Spiel ist und dass dieser Wein ein überaus eleganter Kraftprotz ist. Durch den Holzausbau und die anschließende Flaschenreife besitzt er eine eindrucksvolle Balance, ist präsent am Gaumen, sodass es eine wahre Freude ist, diesen Côtiers de Nîmes aktuell zu genießen. Aufgrund seiner Komplexität ein idealer Wein für eine vinologische Entdeckungsreise an einem entspannten Abend. Zum Essen verlangt dieser Wein aus dem reifen Traumberg 2015 nach Fleisch. Geschmortes Wildschwein, Entenbrust und intensive dunkle Saucen. Gerne auch Geflügel, dann aber bevorzugt das intensivere Schwarzfeder- oder Perlhuhn. Ein wahrer Charakterkopf.