

## Capitelles des Mourgues, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Mourgues du Grès - Côstières de Nîmes
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS050415

### Costières de Nîmes der Extraklasse aus einem Traumjahrgang!

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 Weine 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 Costières 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 Traumjahrgang 2015 nach Fleisch. Geschmortes Wildschwein, Entenbrust und intensive dunkle Saucen. Gerne auch Geflügel, dann



aber bevorzugt das intensivere Schwarzfeder- oder Perlhuhn. Ein wahrer Charakterkopf.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2021 bis mindestens 2025.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	18 mg/l
Restzucker	0,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	34 mg/l
Gesamtsäure	5,2 g/l	Analysedatum	04.04.2017

---

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