



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 AC · 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

Perrin „Les Hauts de Julien“, Vinsobres rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape

Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS011317

„Einer der Edelsteine der südlichen Rhône“

Jeb Dunnuck: „Konstant einer der Edelsteine der südlichen Rhône. Ich finde, dass der 2017er Les Hauts de Julien einen leichten Nordrhône-Charakter hat. Cassis, schwarze Kirschen, Veilchen, Frühlingsblumen und Menthol treten alle aus dieser dunkelvioletten Schönheit hervor. Am Gaumen mittel- bis vollmundig, reif und ausladend, hat er reifes, poliertes Tannin, eine vielschichtige Textur und umwerfende Reinheit. 93-95 / 100“



Die exzellenten Lagen rund um das schöne Dorf Vinsobres gehören zu den „best gehüteten Geheimtipps an der südlichen Rhône“ (Jancis Robinson) und sind daher in Deutschland noch wenig bekannt. Doch dies wird sich sehr bald ändern, bietet doch diese Region aufgrund ihrer Exposition am nördlichsten Rande der südlichen Rhône und ihrer Höhenlage (knapp um die 300m), die auch im Sommer relativ kühle Nächte mit sich bringt (ideal geeignet zur Herausbildung komplexer Aromen!), optimale Bedingungen. Insbesondere die Syrahrebe fühlt sich hier, ähnlich den Gegebenheiten an der nördlichen Rhône und anders als in der brütend heißen Tal-Ebene des Südens, pudelwohl und erbringt hier wohl die besten Resultate der südlichen Rhône. Man muss beachten, dass sich die Parzellen rund 40km nördlich von Châteauneuf-du-Pape befinden. Zusammen mit einem Anteil köstlicher Grenachetrauben ergibt dies einen in seiner Preisklasse einzigartigen Preis-Genuss-Hammer: Welch Triumph eines großartigen Terroirs, und kein Wunder packt Jeb-Dunnuck ihn stilistisch an die Nordrhône. Welch Qualitätsmerkmal, wenn man um die große Wärme des Jahrgangs weiß, hier kühle Noten herauszuarbeiten! Der ‚Les Hauts de Julien‘ ist eine Parzellenselektion des ‚Les Cornuds Vinsobres‘ und stammt von den ältesten Reben, die rund 90 Jahre alt sind. Er ist stets ein Musterbeispiel dafür, wie gut Grenache und Syrah gemeinsam harmonieren können.

2017: 70% Syrah, 30% Grenache. Bei Perrin wird die Syrah als Ganztraube mit den Rappen vergoren, was eine besondere Frische hervorbringt. In verschiedenen Gebinden vom großen Holzfuder bis zum neuen Barrique reift er dann heran. Dem Glase entströmen kühle Noten von bezaubernden Aromen nach würzigen schwarzen Beeren, schwarzen Trüffeln, Sauerkirschen und Minze, die pikante Würze von schwarzen Oliven, ein Hauch von Nelken sowie Noten von getrocknetem Fleisch und Cassis. Am Gaumen dominiert zunächst die reife Grenache-Süße, die bei diesem Wein so vollständig anders ist (hier

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

dominiert übrigens der Kalk), so viel feiner, eleganter, nobler. Ein aristokratischer Wein, auch mit seinem Anteil von Barrique, dem Kalk und der Höhenlage durchaus an einen Hermitage erinnernd. Doch die Mächtigkeit lässt ihn dann wieder im Châteauneuf-du-Pape verorten.

Und, was im sonnenverwöhnten Jahrgang 2017 am wichtigsten ist, seine feine Säure löst das Gefühl von angenehmer Frische auf der Zunge aus, so dass diese fabelhafte Cuvée trotz ihres Extrakts und ihrer Tiefe nicht plump und schwer, sondern duftig, fein und transparent erscheint. Für uns ein unglaublich charmanter Jahrgang, dem wir in seiner Feinheit dem sehr konzentrierten 2016er sogar noch vorziehen.