



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

Gigondas Tradition, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine La Bouissière - Gigondas
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS150216

Die Domaine de la Bouissière gilt als Klassiker der Region und Aushängeschild für Gigondas. . Ja, die Gewächse von Thierry und Gilles Faravel sind derart gut und im Preis seit vielen Jahren derartig attraktiv, dass sie nicht selten den Vergleich mit den großen Weinen Châteauneuf-du-Papes mit Bravour bestehen oder gar gewinnen. Das Geheimnis liegt, genau wie auch bei der Legende Rayas aus der eben erwähnten Prestige-Region, in der Exposition der Weinberge und der urtraditionellen Vinifikation. Bouissières unerreichte Eleganz in den so kraftvollen aber stets frischen Weinen ist eine Folge der sehr hoch, unterhalb der Dentelles de Montmirail gelegenen Lagen. Die kargen und steinigen Böden, die frischen Winde und der klassische Ausbau im Keller, bei denen die Brüder die Trauben mit den reifen Rappen vergären (und so mehr Frische erzielen), bilden die Qualitätssäulen für die Weine. Mit dem Gigondas Tradition, einer Cuvée aus überwiegend Grenache (65%) und einem kleineren Anteil Syrah (35%), überzeugen sie Kritiker und Liebhaber weltweit seit vielen Jahren aufs neue, dass Gigondas durchaus elegante Weine hervorbringt, wenn man bestes Terroir und traditionelles Handwerk zu vereinen weiß.

So wie der 2016er Gigondas, der dicht im Glas liegt und intensive Düfte nach reifen Pflaumen, schwarzen Oliven und wilden Brombeeren verströmt. Die Frucht ist hier keinesfalls marmeladig, dafür aber stark konzentriert. Was den Gigondas Tradition von den anderen Cuvées wie dem charmanten Côtes du Rhône und dem anschmiegsamen Vacqueyras unterscheidet, ist sein markantes und zupackendes Tanningerüst. Das hier ist ein geschliffener, maskuliner Rotwein, der tief schwarze Frucht verströmt, einen Hauch von Soja und Perigord-Trüffel und schwarzem Pfeffer. Albert Camus würde wohl sagen: „Wir müssen uns den Gigondas als einen athletischen Wein vorstellen.“ Und das Faszinosum und auch Paradoxe an diesem Wein ist, dass, wenn all die muskulösen Tannine und die dicht gepackte Frucht erst einmal mit 2-3 Jahren Flaschenreife überwunden haben, ein höchst eleganter Wein im Glase aufblüht, der sich so unglaublich wohltuend von den vielen auf frühe Trinkbarkeit getrimmten Weinen unterscheidet, welche man allerdings bereits am nächsten Abend längst wieder vergessen hat. Diese Geduldsprobe zahlt sich letztendlich aus, man muss sie nur durchhalten.

