

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



Côtes-du-Rhône „Sommelongue“, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Les Cailloux - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS160216

Ein Wein mit zwei Facetten und „a poor man’s Châteauneuf-du-Pape“ (Parker)

Fabrice Brunel spricht beim ‚Sommelongue‘ von zwei Facetten. Einerseits ist dieser herrlich unkomplizierte Côtes- du-Rhone eine echte Freude in der Jugend. Dann strahlen die roten Früchte, der Wein animiert zu großen Schlucken. Wer sich aber geduldet, ihn 4-5 Jährchen reifen lässt, wird mit einem seriöseren Wein konfrontiert, der Unterholz, Trüffel und reife Früchte offenbart. Kein Wunder hat Parker ihn bereits als „A sexy wine and a poor man’s Châteauneuf-du-Pape“ geadelt. Kann es ein größeres Kompliment geben?



2016 ist eine traumhafte Cuvée aus 85% erstklassigen Grenachetrauben, dazu in etwa gleichen Anteilen Syrah, Mourvèdre und Cinsault. Der leicht süßliche, fein verwobene Duft, subtil geprägt von Himbeeren, Walderdbeeren, einer ordentlichen Portion Sauerkirschen, fächert sich immer mehr zu einem komplexen Wein auf. Dann erscheinen noch Wachholderbeeren, schwarzen Oliven und Kräuter der Garrigue. In dieser Preisklasse ist das schon ganz schön viel Wein im Glas! Die Textur des Weines ist samtig, seine fröhliche Saftigkeit und animierende Würze, seine tiefgründige Beerenfrucht, welche die Zunge verwöhnt, sowie sein beeindruckender mineralisch-kräuterwürziger Nachhall heben ihn deutlich aus dem Meer uniformer Rhône-Weine empor. Dieser herrliche Côtes du Rhône gibt sich getreu dem Hausstil erfrischend unaufgeregt. Abseits der klischeehaften marmeladigen, überkonzentrierten Monsterweine, gewinnt er durch Frische und Lebendigkeit im Glas. Dieses südfranzösische Weinvergnügen setzt souveräne Maßstäbe in Sachen Preis und Genuss! Wir lieben diesen urwüchsigen Côtes du Rhône so ehrlich und lebendig, wie er sich heute präsentiert. Wer ihn zarter und noch burgundischer vorzieht, sollte noch ein bis zwei Jahre mit dem Genuss warten. Am meisten Freude bereitet er aktuell dezent gekühlt, also bei ca. 16 Grad. Ein wirklich toller Weinwert.