

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



## Muntada, rouge

Region: Roussillon  
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon

Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRO010617

*Muntada 2017: Der Jahrgang lässt sich ziemlich treffend in nur einem einzigen Wort beschreiben – „herausragend.“ Aber, leider auch hier wie bei Trévallon, gibt es von diesem Traumstoff leider deutlich weniger Flaschen! Wer Gauby sagt, muss auch direkt an den ‚Muntada‘ denken. Es ist DER Grand Vin des Hauses, welcher Gérard Gauby international berühmt machte, welcher Sommeliers, Händler und Journalisten bereits Ende der 90er Jahre nach Calce, jenem kleinen Dörfchen mitten im Nirgendwo, pilgern lies. Das Geheimnis dieses Weins sind die uralten Reben, von denen er stammt, der unfassbar geringe Ertrag von 15 hl/ha und die je nach Jahrgang leicht variierende, aber immer stets perfekte Assemblage unterschiedlicher Anteile von Grenache Noir, Syrah, Carignan und Mourvèdre von den kalkreichen Böden. Und in einem warmen und trockenen Jahrgang wie 2017 haben die tiefwurzelnden Reben, welche die über den Herbst und Winter angesammelten Wasserreserven erreichen konnten, für eine hervorragende Versorgung der altehrwürdigen Weinstöcke gesorgt und damit die Grundlage geschaffen, warum sich diese Weinlegende wieder einmal von allen anderen abhebt. Das ist das Geheimnis großer Weine. Sie stammen von perfekt exponierten Lagen, die es mit allen möglichen Wetterkapriolen aufnehmen können und unter meisterlichen Händen, wie sie von Gérard und Lionel Gauby nicht kompromissloser und auf reine Qualität bedacht arbeiten könnten, bringen sie flüssig gewordene Edelsteine hervor. Der 2017er Jahrgang strahlt in burgundischem Kirschrot mit lila Reflexen. Eine leichte Trübung macht klar, dass die Gaubys ihren Verzicht auf Filtration weiterhin konsequent fortführen. Dem diametral gegenüber steht ein betörend klares Bouquet, das von keinem Holzeinfluss überdeckt wird. Veilchen und Lavendel deuten sich als Kopfnote an, dann kommt die Herzkirsche zur Geltung. Das Bouquet dieses jugendlichen Weins ist subtil, in sich gekehrt, fast schüchtern und entwickelt sich mit Luft zu einem facettenreichen Gesamtkunstwerk. Oliventapenade und frische Rosenblätter bereichern die zarte Kirschfrucht. Am Gaumen geschliffene Tannine, weniger Kanten als sein Vorgänger aus 2016, doch die gleiche dichte Struktur ohne protzende Kraft, wieder eine sehr klare Frucht in Form reifer Brombeeren und Sauerkirschen. Erst im Nachhall lässt die pfeffrige Würze, die leicht herbe Noten einbringt, etwas von der Jugendlichkeit dieses Weins erahnen. Dieser subtile, hochkomplexe, beerenwürzige Wein setzt wie seine Vorgänger neue Maßstäbe, fasziniert, fordert die Sinne – er macht sprachlos gar. Das ist das pochende Herz eines großen Terroirs, die wieder gefundene Kraft eines lebenden Bodens in biodynamischer Bearbeitung. Natur pur! Ein edler Wein mit Seele, Authentizität und*



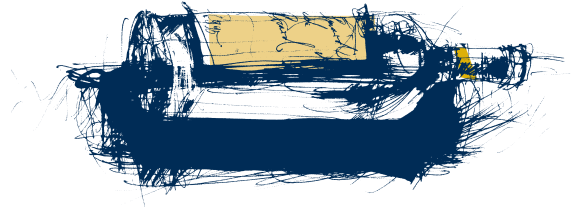
Kontrollstelle: FR-BIO-10

**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  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



*Charakter. Von den hoch gelegenen Terroirs von Calce mit den kühlen Nächten stammt ein Stoff, aus dem die Träume vieler Weinliebhaber bestehen: Eine fabelhafte Konzentration und eine enorme Dichte, Tiefe und Extrakt, gepaart mit einer einzigartigen Finesse, Frische und Mineralität formen einen sagenhaft eleganten Wein der absoluten Weltspitze mit dem Potential für eine Legende, der mediterrane Reife und phantastische Aromenvielfalt mit feinsten burgundischer Eleganz und einzigartiger Bordelaiser Dichte und Konzentration vereint. Trinken Sie dieses geniale Weinmonument in einer Blindprobe mit Ihren Freunden gegen die superteuren Luxus cuvées aus Italien wie den Sassicaia und Ornellaia oder gegen die renommiertesten Bordelaiser Gewächse. Das Ergebnis dieser Probe könnte vinologische Weltbilder einreißen. Riesiges Potential! Schließen möchten wir unsere Präsentation einer der besten Domainen Frankreichs und damit der ganzen Welt mit André Dominés Worten: „Gaubys Weine verblüffen mit ihrer spektakulären Frische, Finesse und Mineralität. Sie erfinden den Süden neu, verbinden dessen Frucht und Rundheit mit einer Eleganz, die an große Bourgognes denken lässt, und wie diese brauchen sie viel Zeit (oder Luft), um sich zu offenbaren!“ Wahrlich, wir wiederholen es gerne: Es sind singuläre Weinunikate voller Charakter und Authentizität mit einem legendären Reife- und Entwicklungspotential, die, kämen sie denn aus den bekannten Renommierregionen der Welt, ein kleines Vermögen kosten würden! Santé!*