

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



„Laplace”, rouge

Region: Madiran
Erzeuger: Château d'Aydie - Madiran
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat
Bestell-Nr.: FSW050317

Tannat und Cabernet sorgen hier für eine perfekte Mischung aus Saftigkeit und urwüchsigem Trinkvergnügen.

Famille Laplace gehört seit fast 100 Jahren zu den Spezialisten des Tannat, jener so urwüchsigen Rebsorte, welche die Weinberge in Madiran bis heute dominiert. Tannat und Madiran waren lange berühmt, bis Bordeaux ihnen den Rang ablief und der tiefdunkle und gerbstoffreiche Tannat unmodern wurde. Das hat der Tannat übrigens mit dem Nebbiolo gemein, der auch so lange als unnahbar galt, bis Winzer es schafften, ihn zu zähmen. Und so wurde auch der Tannat gezähmt und durch moderne Önologie charmanter – zumal wenn er zusammen mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zu einer Cuvée vinifiziert wurde, wie es beim Madiran Laplace geschehen ist. Rund 70 % Tannat bestimmen diesen Wein, der nach unterschiedlichen Parzellen und Sorten getrennt vergoren wurde. Ausgebaut wurde der Wein zu rund 80 % im Edelstahl und zu 20 % für zwölf Monate im Holz.

Die Familie Laplace interpretiert den Madiran auf eine ausgesprochen vergnügliche und unkomplizierte Art und Weise. Der Wein duftet nach Hefezopf und Schwarzkirschen, Brombeeren und Blaubeeren, Vanille und Veilchen. Da ist zwar auch eine erdige Komponente mit dabei, doch die schwingt nur im Hintergrund mit und verschafft dem Wein eine bodenständige Note. Am Gaumen ist der Madiran Laplace geradezu seidig weich und ungemein süffig mit beerig frischer dunkler Frucht, in die sich eine frische Säure und ein urwüchsiges Tannin mischen. Das ist Madiran pur, das ist bodenständiger Wein auf sehr gutem Niveau und mit viel Trinkfluss, hervorragend geeignet zum Beispiel zu Wildgeflügel.

