

„Costa Caoude“, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Mas Haut-Buis - Terrasses du Larzac
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA220316

Finesse, Frische und kraftvolle Eleganz: Das Languedoc burgundisch interpretiert

Die Trauben für den Top-Languedoc-Wein aus dem 14 Hektar-Weingut Mas Haut-Buis stammen aus den Höhenlagen des durch den Wechsel von Sonne, kühlen Temperaturen und genügend Niederschlag klimatisch begünstigen „Terrasses du Larzac“. Die 40 Jahre alten Grenache- und 70 (!) Jahre alten Carignan-Rebstöcke wurzeln niedriggeschnitten gehalten in Kalksteingeröll, was für mineralische Noten sorgt. Vor dem Spontanvergären im Beton entrappt der qualitätsfanatische Winzer Olivier Jeantet die Trauben komplett. Danach kommt der Wein zur Reifung für 18 Monate in die 2.000 Liter -Holzfässer vom österreichischen Top-Fassbinder Franz Stockinger. Im Weinberg arbeitet Olivier ohnehin biologisch und im Weinkeller baut er seine Weine reduktiv aus, nur die Mikrooxidation im feinporigen Holz arbeitet die Feinheit und Eleganz der charismatisch würzigen Cuvée ohne Holzaromen heraus. Aus dem Glas duften kompakt kleine, dunkle Beeren und ein Hauch aufgeschnittener Feige. Das sind eindeutig mehr Früchte, die man beim Waldspaziergang entdeckt als reifer Erdbeergeruch auf einem sonnigem Feld zum Selbstpflücken. Dazwischen liegt eine Ahnung von Lakritz und kurz durchweht das Ganze beim würzigem Ersteindruck minzige Frische, die förmlich in den Bann zieht. Welch' kühles und delikates Bouquet! Der durchaus herbe Eindruck setzt sich am Gaumen fort. Bei allem Extrakt, der kraftvollen Konzentration, ist das keine Grenache-Fruktbombe, kein heißer Südfrankreich-Vertreter. Fast burgundisch geht es definiert schlank und elegant zu. Doch ohne übertrieben feminine Eleganz, das



Kontrollstelle: FR-BIO-01



machen die selbstbewusste Mineralität und die spürbaren, wenngleich runden Tannine deutlich. Die machen Spaß, wenn man diesen Weinwert immer wieder begeistert im Mund herumkreisen lässt. Der Costa Caoude weckt die Fleischeslust. Ein Entrecôte vom Charolais oder, sollte es Ihnen, lieber Kunden, vor den Einkaufswagen geraten, Aubrac-Rind mit Thymian und Rosmarin vom Grill oder mit Zwiebeln, Thymian, Lorbeer und Rotwein mariniertes und langsam geschmortes Stierfleisch dazu - himmlisch!

Trinkempfehlung: Dekantiert ab jetzt bis 2030+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333