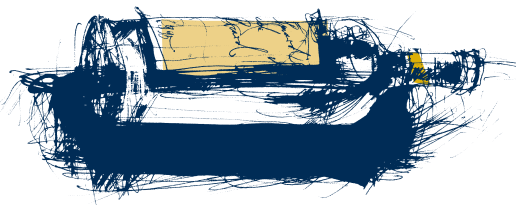


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Les Magnoux, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA060216

Frédéric Albarets Spitzencuvée „Les Magnoux“ lässt auf unkopierbare Weise die seidene Mineralität und den unverfälschten Terroircharakter des schwarzen Schiefers sowie eine traumhaft hedonistische, betörende Frucht sinnlich erfahrbar werden! Wegen seiner erotisierenden Duftkomplexität DAS Aushängeschild der neuen authentischen Spitzenweine aus dem Languedoc, zwar enorm dicht und mit einer grandiosen Tiefe versehen, aber überhaupt kein Extraktionsmonster mit Muskeln und überbordendem Eichenholz, stattdessen mit einer vor kurzem im französischen Süden noch nicht vorstellbaren Finesse gesegnet, an der sich die anderen großen Weine des Languedoc messen lassen müssen! Dieser tiefdunkle Riese duftet nach schwarzen Beeren, Lakritze und orientalischen Gewürzen. Dunkle Johannisbeere und Minze erweitern das Aromenprofil. Die expressive Frucht und eine traumhaft cremige Textur betören schmeichlerisch den Gaumen, hüllen ihn ein in ein samtenes Tuch, verweilen, wollen überhaupt nicht mehr loslassen. Faszination pur! Dieser großartige Wein, eine Cuvée aus überwiegend Syrah und Mourvèdre sowie einem geringen Anteil Carignan und Grenache, löst mit seiner seidigen Fülle und gleichzeitigen Frische höchste Emotionen aus, ein herrlich runder, harmonischer, delikater, verführerisch weicher Wein; der noble Kern seiner intensiven Mineralität umspielt dabei fordernd die Zunge. Danach öffnet sich die dichte, kühle Gerbstofftextur im Mund, um die Sinne mit mächtiger Kraft (aber ohne ermüdende Schwere, dieser Aristokrat der Sinne scheint zärtlich über die Zunge zu schweben), aber auch mit zartem Schmelz, Geschliffenheit und wiederum subtiler Schiefer-Mineralität zu verwöhnen. Ein wahrer Geniestreich von Frédéric, Terroir und Individualität pur und von extremer Qualität: Wein-GENUSS in Vollendung! Es fällt schwer, stilistische Vergleiche zu finden für diesen Gänsehautwein, er vereint in sich die edle Kühle eines großen Syrah der nördlichen Rhône mit der Eleganz und Finesse eines aristokratischen Gewächses aus dem Burgund. PS: Nachdem der Magnoux von Parker im grandiosen 2004er Jahrgang mit für seine Preisklasse unglaublichen 94 Punkten geadelt wurde, erzählte uns Frédéric, dass ihm jedermann „geraten hat, jetzt müsse ich doch endlich die Preise erhöhen. Doch warum sollte ich dies tun? Damit sich dann nur noch die Reichen der Welt meine Gewächse leisten können? Niemals! Ich mache Weine für Liebhaber, aber nicht für Etikettentrinker.“ Welch noble altruistische Einstellung!



Kontrollstelle: FR-BIO-10