

Little James, VdT rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Saint Cosme - Gigondas
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRS070818

Im Handumdrehen hinein ins rote Grenache-Vergnügen

So etwas muss ein Weingut auch erst einmal schaffen! Einen Einstiegs-Rotwein zu kreieren, der immer wieder Spaß bringt und Trinklaune macht und der dabei weder banal noch eindimensional schmeckt. Liebe Kunden, viele von Ihnen wissen, was wir an Louis Barruols kleinem James, der auf dem lustigen Etikett auf der historischen Presse herumturnt, so lieben. Einen Rotwein für jeden Tag und jede Gelegenheit, reinsortig aus Grenache gekeltert. Dabei wird das früher auch bei Rotwein durchaus übliche, traditionelle Solera-Verfahren angewendet, das heute zumeist von der Sherry-Herstellung bekannt ist. Bei Saint Cosme fügte man dem Wein, der zu 50 Prozent aus jungen Wein des aktuellen Jahrgangs 2018 besteht, Jahrgänge bis 1999 zurück hinzu. Diese Assemblage sorgt für diesen tiefen Geschmack und Jahr für Jahr gleichbleibend hohe Qualität. Für einen grandiosen Preis holt das Saint Cosme-Team ungemein viel aus der weitverbreiteten Rebsorte des Rhônetales heraus. Das beginnt beim wunderbaren Bouquet von satter, dunkler Kirsche. Unterschwellig breiten sich Anklänge von Kakao und ein Hauch Schokolade aus. Im Hintergrund spielt ein kleines Orchester abwechselnd eine Ballade von orientalischen Gewürzen und mediterranen Kräutern. Verführerisch empfängt auch am Gaumen die gleiche minimal süße Fruchtigkeit, obwohl es sich natürlich um einen trockenen Wein handelt. Ein runder, süffiger Alltagsstropfen, dem Gewürze und Kräuter bei charmant weichen Gerbstoffen seinen Wiedererkennungswert verleihen. Wie immer eine sichere Bank wenn es um Trinkfreude pur geht. Ein Tipp: Probieren



Sie den roten Little James doch einmal leicht gekühlt auf 15 Grad zu einem indischen Curry – denn dazu passt die schmeichelnde, saftige Grenache-Frucht mit ihrer würzigen Rasse klasse.

Trinkempfehlung: Ab sofort zu genießen. Kann im Sommer auch mal leicht gekühlt serviert werden.

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: DEUTDE33

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