

„Guillaume de Rouville de l'Echevin“, St.-Maurice rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine La Florane - Rhône Süd
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS120817

Rhône-Pabst Parker vergibt 92-94 Punkte: „Eine echte Schönheit, die den deliziösen 2016er übertreffen könnte.“

Der „Guillaume de Rouville rouge“ ist eine Cuvée aus größtenteils Syrah und einem Schuss Grenache von sehr alten Reben. Er stammt von Adrien Fabres Weinbergen in Saint-Maurice. Aufgrund seiner Familienhistorie kann der Biodyn-Held aus dem Süden der Rhône zwei Terroirs bewirtschaften. Visan und Saint-Maurice. Die Domaine seines Vaters in Saint-Maurice hieß ‚Echevin‘ und wurde nun 2019 unter der Domaine Florane unter einen Hut gebracht. Die Weinberge liegen hier auf für die Region ungewöhnlichen 420 Metern Höhe. Der Name ‚Echevin‘ kommt aus der altfranzösischen Sprache und bedeutet so viel wie ‚Bürgermeister‘. Er verweist darauf, dass bereits im 16. Jahrhundert ein Urvorfahr von Adrien Bürgermeister der Metropole Lyon gewesen ist. Er war damals finanziell in der Lage, herausragende Weinbergslagen an der südlichen Rhône zu erwerben. Bis heute ist das Weingut im Familienbesitz! Dieser tief dunkle Wein duftet nach eingelegten Kirschen, Zartbitterschokolade und schwarzen Johannisbeeren. Dahinter liegt der noble Duft edler Gewürze, allen voran jener von zerstoßenem Pfeffer. Etwas Sternanis und Gewürznelke gesellt sich ebenfalls dazu. Er wirkt gar noch komplexer und subtiler als sein „kleiner“ Bruder aufgrund der langsameren Ausreifung in der geradezu extremen Höhenlage, von der die kerngesunden Träubchen stammen und wegen der noch wesentlich älteren und damit tiefer wurzelnden Reben. Die betörende Frucht in all ihrer Kühle und Komplexität zu bewahren, danach trachtet Adrien in all seinem Schaffen. Es handelt sich dieses Jahr fast um einen reinsortigen Syrah, dem



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Adrien allerdings mit 5% Grenache eine fruchtige Fülle verleiht, die einzigartig ist. Dieses köstliche Elixier punktet mit einem komplexen Aromenspektrum von dunklen, reifen Maulbeeren, Cassis, Veilchen, süßen Kirschen. Das ist ein pfeffriger Wein, mit nobler Würze am Gaumen, charmant, ausladend und von hedonistischer Trinkfreude. Die kühle Eleganz dieses Weines ist für einen Côtes-du-Rhône geradezu sensationell und das Flaggschiff der Lagen aus Saint-Maurice. Werte Kunden: Die Spitzencuvée „Guillaume de Rouville“ 2017 bietet enorm viel Wein zum fairen Kurs. Von Trauben aus bio-zertifizierter Bewirtschaftung, die durch ihre Höhenlage eine ungeahnte Frische bewahrt haben, schonend ausgebaut im Keller der traditionsreichen Familiendomaine. Einer der Geheimtipps der Rhône, zum deutlich kleineren Preis als sämtliche Prestigeappellationen der nördlichen Rhône.

Trinkempfehlung: Bereitet ab sofort größtes Vergnügen (gewinnt aber stark mit Luft!) bis 2029+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	23 mg/l
Restzucker	2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	42 mg/l
Gesamtsäure	4 g/l	Analysedatum	17.04.2019

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