

„Lieu dit Les Biguières“, Luberon rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Guillaume Gros - Lubéron
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS040813

Traumwein aus der Traumlandschaft des Luberon

Es ist sicher einer der aufregendsten Rotweine, die wir bisher aus dem Luberon getrunken haben. Und es ist gleichzeitig mal wieder ein Beweis dafür, welches Potential diese so wunderschöne Region hat, wenn ein Köhner wie Guillaume Gros alles richtig macht. In diesem Fall liegt die Grundlage dafür natürlich zunächst einmal in dem besonderen Weinberg, der Einzellage »Les Biguières« im nördlichen Luberon, wo sich 33 % Carignan, 33 % Syrah und 34 % Grenache noir, die mindestens 60 Jahre alt sind, einige wenige Parzellen teilen. Aufwendige Weinbergarbeit und ein enormes Gefühl für die richtigen Schritte im Keller lassen bei Guillaume großartige Charakterweine entstehen. Von ungefähr kommt das natürlich nicht, hat er doch zunächst im Elsass bei André Ostertag gelernt und dann an der Rhône bei Yves Gras (Domaine Santa Duc, Gigondas) und schließlich in der Domaine de la Janasse in Châteauneuf-du-Pape. Hier nun ist ein Referenzwein entstanden, der im Duft vor allem vom Carignan und Syrah geprägt ist. Der leicht transparent rubinrote und mit ziegelroten Rändern ausgestattete Wein duftet im ersten Moment nach dunklem Tabak und Leder, nach etwas Teer und Erde, nach Garrigue und schließlich auch nach roter Frucht. Da fallen uns reife Holunderbeeren ein, Himbeeren und vor allem Cassis. Es wird sogar mit Luft immer mehr Cassis, begleitet von ein wenig Wacholder und von Veilchen. Im Hintergrund findet sich ein Hauch von frischem Teer, der sich genauso auch beim Weißwein von Guillaume findet und an gewisse Sauvignons von der Loire erinnert. Am Gaumen dann ist der Les Biguières dicht und kompakt mit viel Frucht von gekochtem Cassis und Holunder, warm und satt durchzogen von einer markanten Säure und abgerundet von einem reifen, feinen Tannin. Die schon erwähnte Garriguewürze und die tertiären Aromen von Leder und Tabak verschmelzen geradezu mit der Frucht zu einem großen üppigen Ganzen, das dabei doch erstaunlich elegant und geradezu



Trinkempfehlung: Braucht Luftzufuhr zum Atmen in der Karaffe und macht zu feinem Braten, Lamm und Rebhuhn allergrößt

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