

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



Gigondas, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine des Bosquets - Gigondas
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS260217

Robert Parker's *The Wine Advocate*: This represents an outstanding value! Muss es immer Châteauneuf-du-Pape sein, wenn man sich im Vaucluse umschaute? Natürlich nicht, auch wenn wir absolute Liebhaber dieser fantastischen Appellation sind. Doch wenn man einen Gigondas wie diesen im Glas hat, dann wird einem die hervorragende Qualität des benachbarten, höher gelegenen Ortes wieder deutlich bewusst. Gigondas hat das Potential für exzellente Weine, vorausgesetzt, das Terroir wird von einem sehr guten Winzer bespielt. Und das ist Julien Bréchet ganz ohne Zweifel. Er hat mit der Domaine des Bosquets im letzten Jahrzehnt einige echte Klassiker der Süd-Rhône ins Glas gebracht. Und einer davon ist sein einfacher Gigondas, „einfach“ deshalb, weil alle anderen Gigondas viel spezieller sind und aus Einzellagen mit jeweils nur einer dominierenden Rebsorte stammen. Der Gigondas dagegen ist gleichsam die Quintessenz des Ortes, eine Cuvée, die in diesem Jahr aus 40 % Grenache, 35 % Syrah, 20 % Mourvèdre und 5 % Cinsault besteht. Bréchet baut diese Sorten zunächst für zwölf Monate in Fudern und Fässern von 228, 500 und 600 Litern aus, bevor sie sich dann zusammen noch einmal für sechs Monate in einer Beton-Cuve wiederfinden. Der granatrote Gigondas duftet ganz klassisch nach Pflaumen und Walbeeren, Veilchen und Lavendel, angefeuchtetem alten Holz, schwarzen Kirschen und Anis. Neben der dunklen Frucht und den leicht herben Noten ist es eine hefige Süße, die den Wein im Duft momentan prägt. Am Gaumen ist die Cuvée kraftvoll und enorm pfeffrig, bevor der dunkle Saft und die frische Säure dominanter werden. Hier sind viele herbe Kräuternoten im Spiel, ja der Gigondas wirkt zwischenzeitlich fast wie ein Amaro, dann aber wird er wieder dunkelfruchtiger und saftiger. Das Tannin ist reif, präsent und geleitet die Frucht über den Gaumen. »I always love the classic cuvée from this estate and the 2017 Gigondas doesn't appear to be an exception«, schreibt Rhône-Spezialist Jeb Dunnock und vergibt 91–93 Punkte für diesen Gigondas, der es auf unnachahmliche Weise schafft, die Hitze der Frucht mit der Kühle des Steins als Ausdruck des Ortes pur, elegant und kraftvoll ins Glas zu bringen. Der Preis-Genuss-Knaller aller Gigondasweine aus dem Hause Bosquets.

