

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



„Orycte“, Minervois La Livinière, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA020917

Frisch, frischer, Minervois. Aber hallo!

Mit besten Grüßen von Thymian und Rosmarin treffen frische schwarze Brombeeren in der Nase ein. Es duftet wie im Kräutergarten der Provence. Die Würze, die diesem Saft der auf der Zunge ankommt, innewohnt, ist schlichtweg grandios. So geht Minervois. Der Orycte lässt daran keine Sekunde Zweifel aufkommen. Schwarze Kirschen tanzen fröhlich mit dunkler Schokolade durch den Mund, begleitet werden sie von Kräutern und Oliven. Es ist so frisch, was da auf der Zunge steht, am Gaumen legt sich ein wunderbar feiner wie auch kühler Film an, der sich lang dort aufhält. Das Mundgefühl ist schlank und durchaus lebhaft. Die Muskeln, die der Tropfen hat, zeigt er nur kurz, zu fokussiert ist er auf sein elegantes Erscheinungsbild im Mund. Mit Luft läuft er zur Höchstform auf und sorgt für richtig Zirkus am Gaumen. Saftig ist er, reif und überraschend leichtgewichtig. Und doch hat er genügend Kraft, um richtig Druck und Vortrieb zu entfalten. Ein Wein der es zu schätzen weiß, wenn man ihn etwas kühler trinkt. Bevorzugt zu rotem Fleisch und rustikaler Küche. Ein wahrer Freudenspender für die kommenden Wochen des Jahres. Macht richtig Spaß und trinkt sich wie von selbst weg.



Kontrollstelle: FR-BIO-01