

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: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



„Beatus Ille“, Côtes-du-Rhône rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS080118

Exzellenter Côtes du Rhône auf Cru-Niveau

Als Isabel Ferrando 2003 das Anwesen erwarb, stellte sie sukzessiv auf biologische und dann gar biodynamische Bewirtschaftung um. Mit ihren enorm hohen Ansprüchen weckte sie rasch Aufmerksamkeit bei Experten der Region und so urteilt Parker heute: „Isabel Ferrando verdient eine enorme Anerkennung für die Steigerung der Qualität und des Images dieses Anwesens.“ Ein exzellentes Beispiel für ihre rigorose Qualitätsphilosophie stellt die Hauscuvée ‚Beatus Ille‘ dar. In den meisten Fällen wird ein Côtes du Rhône seine ländliche Herkunft aus dem Süden Frankreichs kaum verbergen. Bei Isabel Ferrando ist das völlig anders. Bei ihr ist der Côtes du Rhône nicht einfach ein würziger Landwein, sondern ein Ausdruck ihrer Art, Wein zumachen. Und die ist stark vom Burgund beeinflusst. So bekommen Sie mit dem Clos Beatus Ille einen Côtes du Rhône ins Glas, der die Würze und Wärme des Südens mit burgundischer Eleganz und Finesse verbindet. Schon wenn der Wein ins Glas fließt, wird einem bewusst, weshalb der Grenache oft auch als Pinot des Südens bezeichnet wird. In der Farbe ist der Clos Beatus Ille, bei dem neben Grenache auch 15 % Cinsault Verwendung finden, granatrot und durchscheinend. Er duftet intensiv kirschtig, genauer nach Herzkirschen und deren Kerne. Saftige Brombeeren, Flieder und getrockneter Lavendel bilden eine ätherische Kopfnote und ein hochcharmant Bouquet. Ausgebaut hat Isabel den Côtes du Rhône über sechs Monate im Beton, so dass die Frucht ganz klar im Vordergrund steht. Gibt man dem Wein Luft, gesellt sich noch feiner Himbeerlikör zur Herzkirsche und etwas Laubwiese wie bei einem Spaziergang durch nebliges Waldgelände. Am Gaumen ist der Côtes-du-Rhône wild und fruchtig. Ein saftig beeriges Aroma breitet sich auf der Zunge aus, die Tannine sind hauchfein und überhaupt nicht antrocknend oder bremsend. Der Wein fließt wie Seide über die Zunge, begleitet von einer animierenden Frische und satten Frucht. Trotz der seidigen Struktur bleibt er kraftvoll, dabei bisweilen gar von einer Komplexität und aromatischen Vielfalt, die wir eher von einem Châteauneuf-du-Pape, Gigondas oder hochwertigen Vacqueyras erwarten würden. Kein Wunder, dass Isabel Ferrando in Parker’s Wine Advocate zu den besten fünf Produzenten des Châteauneuf gezählt wird, wenn ihr ‚einfachster‘ Wein schon auf solchem Niveau spielt. Ein Herzenswein und klarer Coup de Coeur unsererseits.



Kontrollstelle: FR-BIO-10