

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: KRSAD533 33030



## Collection Charles Giraud, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.  
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre  
Bestell-Nr.: FRS080317

**100 Punkte:** „Pure Perfektion im Glas, besser kann Wein nicht sein.“ – Jeb Dunnuck

**97 Parkerpunkte:** „Einer der Spitzenweine des Jahrgangs!“

Wenn man mit Isabel Ferrando über ihre Weine und ihre Stilistik spricht, dann wird schnell klar, dass ihrer Meinung nach – und da geht sie konform mit fast allen Franzosen – Weine perfekte Essensbegleiter sein sollten. Beim Châteauneuf-du-Pape, meint sie, sei dies mittlerweile eine große Herausforderung; denn die Weine könnten heute so reich und üppig sein, dass sie einen schnell mal über den Tisch ziehen würden. Genau das aber ist nicht in Isabels Sinne, und entsprechend arbeitet sie von Anfang an im Weinberg so, dass ihre Weine später jene Finesse besitzen, die ihre Rhône-Weine burgundisch wirken lässt. In ihrem größten Wein, dem Châteauneuf-du-Pape Collection Charles Giraud, schafft sie diesen Spagat in Reinform. Bei einem großen Wein ist es letztlich genauso wie bei einer perfekten Kür auf dem Eis: Was für die Protagonisten eine große Herausforderung und harte Arbeit ist, wirkt auf uns später leicht, schwebend, harmonisch und im besten Falle perfekt. Die Cuvée Charles Giraud ist sicherlich der Edelstein der fürstlichen Kollektion Ferrandos. Wie im Vorjahr ist die Verteilung 60% Grenache und 40% Mourvèdre von teils mehr als 100 Jahre alten Rebstöcken, mit Schwerpunkt auf der saftigen Grenache-Traube. Die einzelnen Parzellen der Reben, die in diesen Wein einfließen, sind geprägt von den großen, Galets roulés genannten Kieselsteinen, ferner von Kies und Sand, Tonerde und Kalkstein. Sie sind die Basis für einen höchst komplexen Châteauneuf-du-Pape, der jetzt natürlich gerade erst am Anfang einer wohl Jahrzehnte währenden Entwicklung steht.

Die dichtere Farbe als die Réserve A. Favrier erklärt sich durch den hohen Mourvèdre-Anteil. Direkt nach dem Einschenken offenbart dieser Wein bereits tiefdunkle, ja schwarze Früchte in voller Intensität. Dahinter deuten sich kühle Heidelbeeren an, auch erdige Noten und Unterholz sowie frisch zermahlene Gesteine. Die saftigen und brombeerigen Düfte sind der Mourvèdre-Traube zu verdanken. Am Gaumen prägt die Grenache vor allem die Furchtintensität, die Mourvèdre die Struktur des Châteauneuf-du-Papes. Schwarzer Tee, ein lehmig-dichtes Tanningerüst und hauchfeine dunkle Früchte ziehen sich am Gaumen entlang. Dieser Wein benötigt Luft, gerne 1-2 Stunden in der Karaffe. Er wird dann immer erdiger und dunkler (schwarze reife Kirschen), verströmt

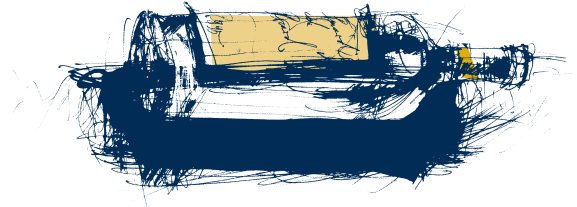


Kontrollstelle: FR-BIO-10

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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

*eine intensive Mokka-Note mit weiterem Luftkontakt. Man spürt förmlich, wie dieser Riese mit jeder Stunde Luftkontakt an Vitalität gewinnt. Ein gutes Zeichen für ein langes Leben! Im Untergrund leitet ein mineralisches Gerüst den Wein, sodass man sich seiner Energie kaum entziehen kann. Um dem Wein die Kühle zu geben, die ihn so außergewöhnlich macht, vergärt Isabel Ferrando die Trauben komplett mit Stielen und Stengeln. Das Ergebnis ist ein immens kraftvoller und durch den hohen Anteil von Mourvèdre auch fantastisch dunkelwürziger Rhône-Wein, dessen Frucht von einem kühlen Mundgefühl durchzogen wird. Dabei ist beeindruckend, mit welcher Intensität und Dichte er scheinbar mühelos über den Gaumen schwebt. Wir können uns da Jeb Dunnuck nur anschließen: „Hut ab vor der Winzerin Isabelle Ferrando für einen weiteren atemberaubenden Wein!“*