

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



## **„Le Classique de Tour des Gendres”, rouge**

Region: Südwesten  
Erzeuger: Château Tour des Gendres - Bergerac  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorten: Malbec, Merlot  
Bestell-Nr.: FSW040817

*Dass Winzer nicht in Tagen oder Monaten rechnen, hat sich herumgesprochen – Jahre und Jahrzehnte sind viel eher Einheiten, die diese Berufsgruppe überschauen muss. Doch Winzer Luc de Conti hängt locker noch einmal zwei Nullen dran: »Die Rebsorte Malbec ist schon seit einem Jahrtausend in dieser Region beheimatet«, sagt er fast ehrfürchtig, »und ich werde diese Tradition achten.« Die Region, die der Mann so innig liebt, heißt Bergerac. Sein Weingut liegt in Ribagnac, keine 15 Kilometer südlich der Stadt Bergerac. Im Jahr 1925 zog Großvater Vincenzo de Conti aus Italien hierher, zunächst beschäftigt mit Landwirtschaft und Pferdezucht, bis Martine und Luc de Conti in dritter Generation gemeinsam mit Cousin Francis das unglaubliche Potential für den Weinbau erkannten. Sie erwarben in den 1980er Jahren uralte Rebflächen, pflanzten neue dazu und schufen ein kleines Weinwunder – auch weil sie bereits Mitte der 90er mit dem organischen Anbau begonnen hatten.*

*Für seinen Tour des Gendres Bergerac Rouge verwendet Luc de Conti 60% Merlot – eine Rebsorte, die bei den reichen Nachbarn im Bordeaux vom Rive droite meist für gut gefüllte Kassen sorgt. Zu 40 % ist jedoch Lucs Lieblingssorte Malbec beteiligt. »Die Mehrheit brauche sie wegen ihrer Intensität nicht«, so der Winzer mit dem liebenden Auge. Die Böden in diesem Teil des Bergerac bestehen im Wesentlichen aus tiefem Kalkstein mit einer oben liegenden Schicht Ton. Hinzu kommen Bereiche, die aus einem Sand-Ton-Gemisch bestehen, das im Bergerac Boulbène genannt wird. Laut Luc de Conti sind das ideale Voraussetzungen für mineralische, komplexe und elegante Weine.*

*Im Keller beginnt der Winzer mit einer viertägigen Mazeration der Beeren. Fermentation und Reifung erfolgen im temperaturkontrollierten Edelstahltank; denn dieser Wein soll seine Frucht in den Vordergrund stellen. Und genau das tut der Bergerac Rouge à la Conti: Die Nase wird mit animierender Kirsche und ein wenig Heidelbeere erobert. Doch untergründig wirken Noten von Erde und Baumrinde, die gleich signalisieren: Ich bin noch viel mehr als ein Früchtchen. Im Mund kehren die blitzsauberen Fruchtnoten zurück und werden von weichen, anschmiegsamen Tanninen über den Gaumen getragen. Das ist absolut gekonnt und bietet ein herausragendes Preis-Genuss-Verhältnis – Bergerac eben!*



Kontrollstelle: FR-BIO-16