

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



Faugères „Lou Cazalet“, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA060418

„Highlight, das echt beeindruckend ist“ - FEINSCHMECKER

Meisterliche Assemblage alter Reben!

Carignan, Grenache, Mourvèdre und Syrah bilden die Zauberformel bei Frédéric Albarets ‚Lou Cazalet‘. Der sympathische Winzer, der einst im Châteauneufdu-Pape für Furore sorgte, überzeugt uns mit seinen Faugères enorm, auch weil die Schieferlagen seinen Weinen enorme Frische mitgeben und sie durch die klimatischen Bedingungen kraftvoll und fruchtintensiv gelingen.

2018 brachte einen feinen und stoffigen ‚Lou Cazalet‘ hervor, bei dem jede Rebsorte zum äußerst gelungenen komplexen Gesamtbild beiträgt. Es duftet intensiv nach Kräutern der Provence, Brombeeren und Cassis. Der Syrah trägt zur mineralischen Komponente bei, gibt dem Wein seine Griffigkeit, Mourvèdre die Frische und der Grenache-Anteil eine saftige Frucht. Alles wird unterlegt von der feinen rauchigen Schiefernote des Weins aus Lagen in den Gemeinden Caberolles, Autignac und Laurens. Die Tannine sind hierbei seidig und feinkörnig, wirken kühl und nicht austrocknend. Das macht enorme Freude, da man diesen süßfruchtigen Extrakt hat, der mit einer angenehm herben Note einhergeht, die nach gegrilltem Fleisch schreit. Man hat das Gefühl, dass der Lou Cazalet auf der Zunge zu tanzen beginnt. Bitte eine Stunde in die Karaffe und dann kühl genießen. Traumhaft! Ein Paradebeispiel für die Preiswürdigkeit der Languedocweine. Eine Top-Empfehlung für die Liebhaber eines mineralisch geprägten Rotweins aus dem Midi. Zu dem Preis: Extraklasse!



Kontrollstelle: FR-BIO-10