

„Dernier Souffle“, Moulin à Vent rouge

Region	Beaujolais
Erzeuger	Domaine Richard Rottiers - Beaujolais
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ040218

Ein Moulin-à-Vent der Extraklasse aus dem extrem balancierten 2018er Jahrgang.

Fast makaber ist der Name der Parzelle, aus dem Richard Rottiers die Trauben für diesen Wein gewinnt. Dernier Souffle, zu Deutsch der letzte Atemzug, ist nämlich eine Anspielung auf die Lage des Weinbergs am Friedhof seines Heimatortes Romanèche-Thorins. Doch der Wein bietet das genaue Gegenteil. Quicklebendig, frisch und klar präsentiert sich der Moulin-à-Vent von mehr als 60 Jahre alten, schon lange biologisch bewirtschafteten Gamay-Reben auf reinem Granit-Gestein. Handlese ist hier ebenso Standard wie die Macération semi-carbonique. Ausgebaut wurde der Dernier Souffle über acht Monate hinweg in gebrauchten Tonneaux. Was hier auf unnachahmliche Weise zusammenkommt, sind Charakter, Finesse und Trinkfreude, die mit dem ersten Moment beginnt. Dabei hat der Moulin-à-Vent ganz schön viel Kraft und Druck. Doch das generöse Bouquet aus fleischigen Süß- und Sauerkirschen, Berberitzen, Zwetschgen, wilden Erdbeeren und Himbeeren sorgt zusammen mit dem seidig eleganten Tannin für eine echte Wohlfühlatmosphäre. Eine frische, präzise Säure, eine lebendige Mineralität und eine kühle steinige und leicht erdige Aromatik sorgen zusammen für Struktur. Das ist ein Wein, der zwar jetzt in der frühen Fruchtphase schon unglaublich viel Spaß macht, weil er Lust und Lebensfreude vermittelt, der aber seine eigentliche Größe erst in zehn Jahren ausspielen wird, wenn er sich morgonisiert, so nennen es die Beaujolais-Liebhaber und meinen damit, dass sich solche hochklassigen Beaujolais aus Morgon oder Moulin-à-Vent in ihrer Aromatik den besten Premier Crus aus Burgund annähern.



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Wer jetzt genießt, sollte den Wein karaffieren und ihn idealerweise zu einem Coq au vin trinken, den man mit einer Flasche Beaujolais Villages des gleichen Winzers zubereiten sollte.

Trinkempfehlung: Diesen Wein kann man jetzt und sicher bis 2035 oder länger genießen. ☒ ☒

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	5 mg/l
Restzucker	0,1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	19 mg/l
Gesamtsäure	5,7 g/l	Analysedatum	14.11.2019

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333