

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



„Expression“ Cahors, rouge

Region: Cahors
Erzeuger: Château Lamartine - Cahors
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Malbec
Bestell-Nr.: FSW080316

Dieser Wein gehört zum Besten, was der französische Südwesten zu bieten hat.

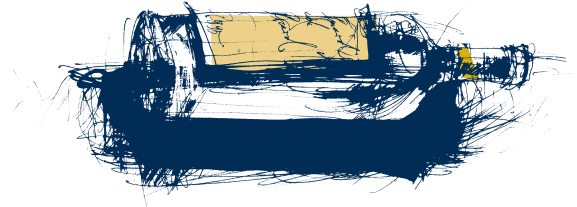
Es ist sehr leicht, einen Wein als „einmalig“ anzukündigen. Doch in diesem Falle hat es damit seine besondere Bewandnis. Schließlich stammt der „Expression“ des Weinguts Château Lamartine von einer gerade einmal fünf Hektar umfassenden Parzelle mit Malbec, der 1943 von einem deutschen Kriegsgefangenen gepflanzt wurde und der – und das ist entscheidend – die verheerenden Fröste von 1956 überlebt hat, denen 99 % aller Rebflächen im Cahors damals zum Opfer gefallen sind. Diese Reben liefern nicht nur den Grundstock für diesen Wein, sie sind auch als Genmaterial für die sélection massale des Weinguts wichtig, bei der die Reben nicht einfach (wie sonst üblich) nur geklont werden, sondern Stock für Stock neu aus den Reisern der alten Reben gezogen werden. Für die Vielfalt des Cahors-Malbec ein enormer Zugewinn!

Doch nicht nur die Zutaten des „Expression“ sind einmalig. Auch die Stellung, die der Wein für Frankreichs wichtigste Weinzeitschrift La REVUE DU VIN DE FRANCE einnimmt, ist eine besondere. Als sie sich vor ein paar Jahren den südwestfranzösischen Weinen in einem großen, euphorischen Special unter dem Titel „Das große Erwachen im Südwesten“ dem Cahors und anderen Appellationen der Region zuwandte, kürte man den „Expression“ zum „größten aller verkosteten Weinen“. Die Parzelle mit den alten Rebstöcken liegt auf der dritten Terrasse oberhalb des Flusses Lot. Die Lesemenge liegt bei rund 1,3 Kilo pro Rebstock, was etwa 30 Hektoliter pro Hektar ergibt. Nach der Handlese wird der Wein über 40 Tage hinweg langsam vergoren und reift dann 24 Monate in neuen Barriques, in denen in den ersten sechs Monaten immer wieder die Feinhefe aufgerührt wird.

Wenn wir den „Expression“ in die Karaffe gießen, entströmt dem tintig schwarzen und mit tiefdunklen violetten Reflexen ausgestatteten Cahors ein intensiver Duft von Holunder und Pflaumen, Brombeeren und Blaubeeren, von ein wenig Cassis und recht viel Minze, auch von etwas Graphit, Zedernholz, Schokolade und Mokka. Der Duft erinnert irgendwie an klassische Bordeaux von der rive droite, ist aber trotzdem ganz eigenständig, herrlich komplex und expressiv. Am Gaumen dominiert noch das robuste, aber reife Tannin, und das verwundert nicht, denn dafür ist junger Malbec aus dem Cahors bekannt, zumal wenn er in kleine Fässer gelegt wurde. Auch in dieser Hinsicht unterscheidet er sich nicht von



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



großen Bordeaux. Gibt man dem Wein Zeit, dann wird er jedoch auch jetzt schon von Stunde zu Stunde immer mitteilbarer und charmanter. Dann sind es die reifen blauen und schwarzen Früchte, die im Vordergrund stehen und dem Wein eine große Saftigkeit verleihen. Hinzu kommen Noten von Unterholz und trockenem Waldboden mit Laub und gedörrtem Moos. Es findet sich aber auch die Note von frisch gespitztem Bleistift, von dunkler Schokolade und frisch gemahlenem Espresso. Begleitet werden diese Noten von Lakritze, Veilchen und etwas Flieder. Der „Expression“ verdient seinen Namen zu Recht, ist er doch tatsächlich ein Wein, der all seine Vorzüge fast verschwenderisch zeigt. Dazu gehören auch die frische Säure, die vibrierende Mineralität und der damit verbundene kühle Zug, den der Wein trotz der Fruchtfülle besitzt. Zusammengenommen sorgt all das für große Trinklust, für pures Vergnügen, wie man es immer in großen Bordeaux sucht, hier aber im Cahors zu einem vergleichsweise sehr günstigen Preis erhält.