

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



„Jour de Soif“, Bourgueil rouge

Region: Loire
Erzeuger: Domaine du Bel Air - Bourgueil
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Cabernet Franc
Bestell-Nr.: FLO040119

Pure Cabernet-Euphorie im Glas!

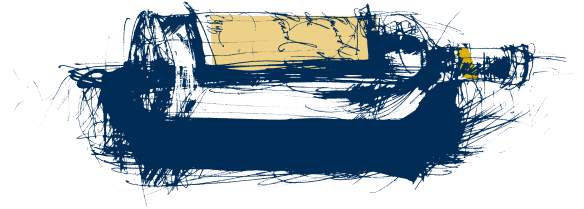
„In dieser Flasche werden Sie die Frucht und Beschaffenheit der Cabernet Franc entdecken und zudem die Passion des Winzers. Öffnen Sie schnell die Flasche!“ – Pierre Gauthier Obwohl es sich beim „Jour de Soif“ um Pierre und Rodolphe Gauthiers Brot-und-Butter-Wein handelt, kann man hier durchaus feuchte Hände bekommen, wenn man diesen genialen Loire-Wein zum ersten Mal im Glas hat. So schreibt Loire-Kenner und Weinblogger Christoph Raffelt in seinem Blog ‚Originalverkorkt‘ über die Domaine: „Es kommt nur selten vor, dass ich beim Probieren neuer Weine von neu entdeckten Weingütern vor Freude aus der Hose springen möchte. Doch manchmal passiert das und interessanterweise passiert mir das überproportional oft mit Weinen von der Loire. In diesem Fall ist es ein Weingut aus Bourgueil, dessen gesamte Kollektion ich zum Niederknien gut finde.“ Und vergangenes Jahr empfahl niemand Geringeres als Stephan Reinhardt, Verkoster für Parker, in der FAS Gauthiers Einstiegswein, als „hinreißend klarer und erfrischender, der keinen anderen Zweck hat, als mit Freuden und in Mengen getrunken zu werden.“ Mit der Folge, dass die Flaschen im Handumdrehen ausverkauft waren. Ja, bei den Gauthiers geraten Experten und Weinliebhaber schon mal ins Schwärmen. Und so ging es auch uns, als wir die Weine erstmal im Glase hatten. Der Gutswein der Domaine du Bel-Air ist eine Hommage an die Trinkfreude, ein genialer Speisenbegleiter zu Wurst und frischem Landbrot oder pur auf der Terrasse. Vater und Sohn achten bei diesem Cabernet Franc vor allem darauf, dass er bei der Gärung niemals 25 Grad Celsius übersteigt, also nicht marmeladig-üppig gerät, sondern die pure und reintonige Expression der Cabernetfrucht behält. Und genau so unbeschwert trinkt er sich auch. Das ist ein Bourgueil im besten Sinne. Ein Rotwein, der von seiner Unbeschwertheit lebt und in der Jugend getrunken werden möchte. Er steht tief violett im Glas und duftet nach reifen Beeren, etwas Sauerkirsche und Veilchen. Die Tannine sind seidig weich, überlassen der reifen Frucht die Hauptrolle und doch bleibt dieser Wein, ganz typisch für die Loire, stets eher kühl und geradlinig als ausufernd und schwer. Ein grandioser Charakterwein von zwei bodenständigen Winzern, die im Jahr 2000 beschlossen, ihre komplette Produktion konsequent auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Und wir finden, man schmeckt dies auch! Also folgen Sie am besten Pierre Gauthiers Rat, greifen sie rasch zur Flasche und genießen Sie ohne viel Tamm Tamm diesen süffigen Stoff. PS: Im Guide der Revue du Vin de France wurde Gauthiers Einstiegswein aus 2017 bereits als



Kontrollstelle: FR-BIO-01

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

„Coup de Coeur“ hervorgehoben.