

„Tradition“, Minervois, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA020318

Tradition wird hier ebenso groß geschrieben wie Würzigkeit und Frische. Ganz starker Jahrgang.

Dass der „Tradition“ der Domaine des Aires Hautes zu den beliebtesten Weinen unseres Programms zählt, wundert bei uns niemanden; denn wir kennen ja die Winzerkunst von Gilles Chabbert schon lange und ebenso seine Idee der Preisgestaltung. Und die ist so, dass jeder etwas davon haben und sich seine Weine leisten können soll. So entsteht auf der 30-Hektar-Domaine eine Cuvée aus Syrah, Grenache, Carignan und Cinsaut, die in jeder Hinsicht begeistert. Die Reben stehen auf Terrassen aus Ton, Kalkstein und Kies, die sich tagsüber stark aufwärmen und die Wärme in den kühlen Nächten wieder abgeben. Wo nebenan unter dem Label ‚Pays d’Oc‘ oft Weine mit 100 Hektolitern pro Hektar abgefüllt werden, erwirtschaftet Chabbert gerade einmal 35 Hektoliter. Entsprechend konzentriert ist der Saft, den die alten Reben liefern, deren Trauben ausschließlich von Hand gelesen werden. Nach der vollständigen Entrappung und dem Einmaischen wird die Maische über 72 Stunden hinweg kühl vorvergoren, bevor Rebsorte für Rebsorte 18 Tage vergoren wird. Danach reift der Wein im Zement. Der „Tradition“ duftet intensiv nach Pflaumen und Brombeeren, nach Garrigue, schwarzem Tee und Teer, vor allem aber nach Lakritze und Veilchenpastillen, durchwirkt von einer feinen Süße, die man auch am Gaumen spürt. Es ist der Fruchtkern reifer dunkler Früchte und auch ein wenig das reife Tannin, was diesen Eindruck verursacht. Das Angenehme ist, dass die Cuvée warme Noten und Kühle miteinander verbindet, über eine sehr gute Säurestruktur verfügt und dass der Ausbau die Frische konserviert hat. So bietet



sich „ein Maul voll Wein“, üppig, dunkel, würzig, in diesem Jahr mit viel Lakritze und reifen Brombeeren, mit feinem Grip und einem beeindruckenden Säurenerv. Und das alles zu diesem Preis? Das ist nahezu genial.

Trinkempfehlung: Jetzt genießen oder irgendwann bis ca. 2026. Der Wein ist jetzt schon offen, hat aber Potential.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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