

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



„Echevin“, St.-Maurice rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine La Florane - Côtes-du-Rhône, Visan
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS120718

Wenn Sie, werte Kunden, bereits wie viele zu den Fans dieser genialen La Florane-Weine von der südlichen Rhône gehören, wird Ihnen bei diesem Wein die kleine optische Änderung bereits im Vorgängerjahrgang aufgefallen sein. Die Weine, die zuvor unter dem Label des Weinguts von Vater Francois liefen, sind nun unter dem Dach der Domaine La Florane, die von mütterlicher Seite stammt, vereint. Somit verfügt das Weingut über zwei unterschiedliche Terroirs. Während das Visan-Terroir schon mit Höhenlagen und besten Böden punktet, vereinen die Südrhône-Weine aus Saint-Maurice noch deutlicher die Finesse und Präzision der berühmten Nordrhône-Brüder von Hermitage und Umgebung (zu einem Bruchteil deren Preise!) mit der sinnlichen Kraft der südlichen Rhône.



Kontrollstelle: FR-BIO-01

Unter der jungen Federführung Adrien Fabres weht der gleiche Spirit durch die vereinten traditionsreichen Weingüter: herrlich altmodische, urwüchsige und authentischen Naturweine, fernab jeglicher Holz- oder Marmeladenorgien! Mittlerweile ist alles bio-zertifiziert, sogar nach den noch strengeren Demeter-Kriterien. Bei seiner Arbeit setzt Adrien auf bio-dynamische Leeren und vermeidet bei der Kellerarbeit Umpumpvorgänge und lässt lieber die Schwerkraft die Arbeit tun. Jeden Wein baut er zugeschnitten auf das Terroir und Traubenmaterial aus.

Die Reben für den „Echevin“, aus 90 Prozent Syrah und 10 Prozent Grenache, stammen aus einem nördlich ausgerichteten und von Wald umgebenen Weinberg in für die Region ungewöhnlichen 400 Metern Höhe. Das macht den faszinierenden Charakter dieses Weins aus. Die teilweise entrappte Ernte wird zerkleinert und dann durch Schwerkraft zum Gären in Bottiche gefüllt. Die Hälfte reift anschließend in kleinen Betonbottichen, die andere in Demi- Muid, großen Holzfässern, im Durchschnitt für 15 Monate.

Tief rubinrot zeigt sich dieser Traumstoff zum Top-Preis im Glas. Ein ganzes Potpourri dunkelbeeriger Frucht strömt uns aus dem Glas entgegen. Auf jeden Fall ist da Brombeere mit dabei. Im Bukett findet sich neben dieser saftigen, doch schlanken Frucht noch mehr. Ein Ledergürtel flirrt an der Nase vorbei. Würzige Garrigue-Kräuter offenbaren sich mit jedem Reinriechen mehr, vielleicht blitzt ein Veilchen auf. Eine halbe Drehung aus der Pfeffermühle mischt sich darunter. Eine ganz kleine Nuance Röstnote schaut kurz vorbei. Und das alles bei einer faszinierend kühlen Mineralik, die dergestalt

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

in der Region nahezu einmalig ist.

Wunderbar delikat fruchtig geht es am Gaumen weiter beim ersten Schluck. Reichlich saftig, aber von kühler präziser Sorte, nicht marmeladig. Feingliedrige Gerbstoffe legen sich über Zunge und Gaumen. Das schnalzt vor Spannung. Im Abgang wartet eine herrliche Frische, die den Wein durchzieht, wie der kühlende Mistral die Rebzeilen durchweht. Der „Echevin“ ist kein Hitzkopf, sondern ein temperamentvoller, cooler Typ!