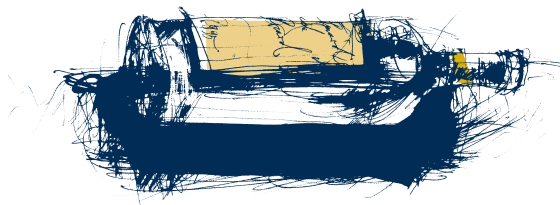


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Colombis de Domaine Isabel Ferrando, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorte: Grenache
Bestell-Nr.: FRS080518

„Love Grenache? Buy this Wine!“ Jeb Dunnuck vergibt 96–99 Punkte

Mit dem Jahrgang 2018 ist Isabel Ferrando nach 2010, 2016 und 2017 ein weiteres Meisterstück aus ihrer Einzellage Colombis gelungen. Dieser „Lieu-dit“ bietet alles, was für einen großen Wein Voraussetzung ist. Und Isabel Ferrando nutzt diese Chance; denn sie „fährt damit fort, einige der profundesten Weine auf diesem Planeten zu vinifizieren“, wie es Rhône-Koryphäe Jeb Dunnuck treffend bewertet. Die Reben dieser Lage sind mit mehr als 100 Jahren uralt und stehen in tonig sandigen Böden, ganz so, wie es die Grenache liebt.

Das Phänomenale bei diesem Wein ist, dass er eine enorme Konzentration und Wärme besitzt und gleichzeitig kühl und frisch wirkt. Genau dies haben nur wenige Weine aus der Region, und das ist ein Teil seiner Größe und seiner Unverwechselbarkeit. Im Weinberg strikt biologisch arbeitend, passt Isabel Ferrando ihre Kellerarbeit in perfekter Weise den Erfordernissen des Terroirs an. In diesem Fall heißt das, dass sie die reine Grenache mit Stiel und Stengel vergärt, und zwar in mehrjährig gebrauchten Demi-Muids, also 600-Liter-Fässern. Das Holz spielt als Aromenträger bei ihren Weinen kaum eine Rolle.

Diese werden beim „Colombis“ bestimmt durch ein Bouquet von reifen Brombeeren, Blaubeerlikör und Kirschen, die in flüssiger Schokolade getränkt wurden. Hinzu kommen Noten von abgehangenen Steaks, von gegrillten Kräutern, Unterholz, zerstoßenen Anissamen und Süßholz sowie einer kühlen Note von geriebenem Stein und frischem Blutorangensaft. Am Gaumen zeigt sich der „Colombis“ beeindruckend balanciert. Auch hier findet sich viel reife blaue und schwarze Frucht. All die Würze und die Kräuter tauchen hier wieder auf, die Schokolade und die Lakritze scheinen sich zu einem dichten Kompott vereinen zu können, werden dann aber wieder verwirbelt durch die feine seidige Säure. Dabei integriert der „Châteauneuf-du-Pape“ auf ganz wunderbare Weise die sanfte Süße der reifen Frucht, hüllt sie ein und verbindet sie mit allen würzigen Komponenten. Die Säure trägt diese Blockbuster-Grenache über den Gaumen, der ausgekleidet ist mit einem Futteral feinsten Tannine, in ein Finale, das überhaupt nicht enden zu wollen scheint. Wir sind mal wieder zutiefst beeindruckt, und Jeb Dunnuck ist sich sehr sicher, dass der „Colombis“ der Wein des Jahrgangs an der Rhône sein dürfte.



Kontrollstelle: FR-BIO-10