

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



## Classique, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS080618

**Ein „Châteauneuf-du-Pape“ mit „textbook notes“, wie Jeb Dunnock es zusammenfasst. Von ihm gibt es 92–94 Punkte.**

Normalerweise zeichnet sich Isabel Ferrandos „Châteauneuf-du-Pape, Classique“ durch rund 85-90 % Grenache aus. Doch im Jahr 2018 lag die Menge an Grenache in ihren Weingärten rund 50 % niedriger als sonst. Daher ist nicht nur die Menge des biologisch zertifiziert erzeugten Weines deutlich geringer, auch die Zusammensetzung der Rebsorten hat sich ein wenig von Grenache (rund 75 %) in Richtung Cinsault, Mourvèdre und Syrah verschoben. Der „Châteauneuf“ ist etwas dunkler ausgefallen und auch würziger hin zu abgehangenem Rindfleisch, dunkler Schokolade, etwas Teer, Veilchen und Garrigue. Die Frucht ist bestimmt von dunklen Himbeeren und Brombeeren, ein wenig Cassis und Schwarzkirschen. All das wirkt schon im Duft herrlich reif und wird begleitet von einer leicht kühlen, steinigen und an Granatapfelsaft erinnernden Note. Am Gaumen kommt dann noch eine faszinierende Cremigkeit und Opulenz hinzu, die jedoch Klarheit und Präzision keineswegs überdeckt. Faszinierend an Isabel Ferrando ist, dass sie es immer schafft, Reife und Kühle wie auch fast likörartige Komponenten und Mineralität zusammenzubringen. Der Wein, der im Beton-Cuve und in Demi-Muids ausgebaut wird, liefert neben all der roten, blauen und schwarzen Frucht Noten von gedörrter Erde und feuchtem Waldboden (und das in einem Wein zusammen), Zartbitterschokolade in leicht schmelzendem Zustand sowie die zur Grenache gehörenden Komponenten aus reifen, fast zerkochten Himbeeren und Süßholz. Einige mit vergorene Rappen bringen Struktur und eine zusätzlich kühl wirkende Komponente in dieses kleine Meisterwerk, dem Jeb Dunnock 92 bis 94 Punkte verleiht. Genialer Basis-Châteauneuf von Isabel!



Kontrollstelle: FR-BIO-10