



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

Gigondas „Hominis Fides“, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Saint Cosme - Gigondas
Alkoholgehalt: 16,0 % vol.
Rebsorte: Grenache
Bestell-Nr.: FRS070918

97 Punkte von Jeb Dunnock: „Einer der besten Weine des Jahrgangs an der Südrhône“

Horizontweiternder Gigondas: grandioser Grenache von uralten Reben!

Louis Barruol über den „Hominis Fides“, dessen uralte, vermutlich über 120 Jahre alte Grenache-Reben, auf Kalksteinböden aus dem Miozän mit hohem Sandanteil wurzeln (eine Konstellation, die natürlich an die legendären Châteauneuf-du-Pape-Weine von Clos du Caillou und Rayas denken lässt): „Kraft und Zärtlichkeit verbinden sich zu unserem tiefgründigsten und rätselhaftesten Wein“, und das in einer Höhe von 250 bis 270 Metern über dem Meeresspiegel auf einer Einzellage, die „ungeachtet des Jahrgangs stets eines der besten lieux-dit ist: die großen Terroirs sind dem Jahrgang stets überlegen.“ Möglicherweise erklärt dies auch die Tatsache, dass der dieser Wein „in einem Weinjahr wie 2018 mit Finesse und Frische daherkommt. Auch die Tannine erreichen stets mit verblüffender Leichtigkeit die gewünschte Finesse.“

Umso verblüffender (und herrlich anregend!) die satte Kraft des „Hominis Fides“: konzentriert konzertierende Kombination von Brombeeren, Cassis, Lakritz, Blütenduft und einem Hauch Bergamotte (bis hin zum Earl Grey), dazu Schwarzkirschen und Pflaumen, die bald in eine dichte, „Umami-umwölkte“ Mischung aus Fleisch (leicht rauchig plus Extrakt à la Liebig), Röstnoten und Graphit übergeht. Am Gaumen kraftvolles, dabei ungemein weiches Tannin, das schon eine Lage Kaschmir übergestreift hat. Darunter brodeln bei diesem Uralt-Grenache die Frucht (mehr Brombeere, mehr Cassis, wieder die Schwarzkirsche, dazu ein verblüffend kühl-würziges „Aachener Pflümli“ mit Pfeffernoten und kräftiger Kräuterbeigabe – Garrigue!), die den Eindruck eines ungemein ätherisch-balsamischen Finales von (noch) jugendlichen Ungestümtheits und enormem Tiefgang verstärkt. Frucht, Frische, Opulenz und Wucht – was für ein Potenzial!

