

## Crozes Hermitage, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Saint Cosme - Gigondas
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FRS071518

### Saint Cosmes möglicherweise bester Crozes-Hermitage. Ever!

90-92 Punkte: „... beautifully textured and just sings of Syrah.“ Jeb Dunnuck Einfach genial, diese Nase! Der tiefdunkle, fast schwarze Wein ist sofort voll da und entwickelt sich – im großen Glas entsprechend belüftet und nicht zu warm serviert (14 bis 16 °C) – ständig weiter. Das ist schon ziemlich großes Kino (ein unglaublich eleganter Ausstattungsfilm): üppiges Brombeerpanorama, delikateste, sehr prägnante Cassis-Frucht, Himbeeren (konzentriert, fleischig bis hin zu Räucherspeck), Veilchenduft, Gewürz- und Kräuternoten (und immer wieder lockt die Garrigue!), ein Hauch Graphit. Am Gaumen reife, konzentriert dunkel leuchtende Frucht, dabei enorm frisch, was diesen Crozes-Hermitage fast beschwingt, fast tänzelnd leicht wirken lässt. Das Tannin ein Wunder an Feinkörnigkeit, reif und von seidiger Textur, immer wieder von der Melange aus Frucht (Schlehe, Brombeere, Kirsche) und Würze (Kräuter, Tapenade, zerstoßener schwarzer Pfeffer) später dann auch von „steinigen Nebendarstellern“ (mit einer leicht salzigen Mineralität) effektiv kontrastiert. Die Grundlagen für so eine Performance? Louis Barruols Crozes-Hermitage stammt von Granitböden in den besten Lagen der nördlichen Rhône, die ausschließlich entrappte Trauben alter Syrah-Reben (die vor Ort als „Serine“ bezeichnet werden) baut er für 12 Monate in Barriques aus (20 % ist neues Holz, die schlanke, sehr diskrete „Rahmenhandlung“ unserer Erfolgsstory), dann zieht er den Wein unfiltriert auf Flaschen. Der Rest ist Zeit und – eine quintessenzielle Eigenschaft der Protagonisten aus dem Hause Saint Cosme – großes Potenzial. Das sich gerade für diesen Jahrgang schon überdeutlich ausmachen lässt: „Crozes 2018 ist lang, breit strukturiert, würzig, reif, ausgewogen: Was für ein Jahrgang! Wahrscheinlich einer der besten, seitdem wir Wein machen.“ Dem ist, werte Kunden, nichts hinzuzufügen. Vielleicht doch ein „Bravo, Louis!“. Und:



Trinkempfehlung: Ab sofort (Belüftung dann hochwillkommen) und mit Leichtigkeit bis 2030+ ☒

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](mailto: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