



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 AC · 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

„Coudoulet de Beaucastel“, Côtes-du-Rhône rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape

Rebsorten: Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS010619

„Es besteht hier eine bildhübsche Verwandtschaft zum großen Wein von Beaucastel.“ – Familie Perrin

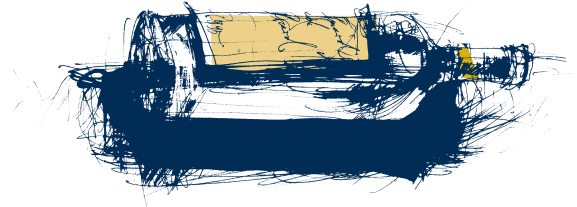
Evergreen! Wir lieben sie, die Geheimtipps, wie diesen Coudoulet de Beaucastel. Denn wenn man in die Herkunft dieses Weins eingeweiht ist, wird schnell klar, warum der „Kleine“ von Beaucastel jedes Jahr ein solch heiß begehrter Wein ist. Diese Cuvée aus Grenache, Mourvèdre, Syrah und Cinsault stammt von Reben außerhalb der Châteauneuf-du-Pape-Appellation, die allerdings direkt an ihrer nördlichen Grenze stehen – und übrigens nicht weit entfernt vom Weingutsgebäude. Hierbei handelt es sich im Prinzip, betrachtet man seine inneren Werte, um einen fantastischen, astreinen, wenn auch „verkappten“ Châteauneuf. Und das zum vergleichsweise deutlich günstigeren Preis! Nur die berühmte Autoroute du soleil trennt das exzellente steinige Terroir des „Coudoulet“ von dem des unmittelbar angrenzenden legendären „Châteauneuf“ von Beaucastel! Seit mehr als 30 Jahren bereits werden die Reben für den traditionell in Holzfüdern ausgebauten „Coudoulet“ biodynamisch bewirtschaftet, die tief in den kalkhaltigen Böden wurzeln, die teppichartig mit den berühmten galets roulés, großen kieselförmigen Steinen, bedeckt sind. Auch 2019 werden die Perrins daher nicht müde, die Verwandtschaft zum großen Wein Beaucastels zu betonen. Natürlich stellen die Châteauneuf-du-Papes die Spitze des Jahrgangs dar, doch gibt dieser Weine einen genialen Ausblick auf den Wein Beaucastels und bereitet wesentlich früher Freude, während sich der Riese noch etwas finden muss. Etwas einfacher in Textur und Tiefe, verrät der „Coudoulet“ viel über den Jahrgang, von dem alle Rhône-Experten und Liebhaber sprechen. Denn 2019 ist ein weiteres warmes Jahr, hebt sich allerdings signifikant von beiden Vorgängern ab. Denn bei aller Trockenheit gab es gute Wasserreserven im Frühjahr, und später im Jahresverlauf intensive Niederschläge. Diese waren nur punktuell, doch versorgten sie besonders die älteren Reben mit Wasser, was sich wiederum in exzellentem Lesegut niederschlug, das, anders als 2018, nicht vom Mehltau befallen waren. Im Prinzip baugleich mit dem Châteauneuf-du-Pape des Hauses, verbringt der im Holzbottich vergorene Weine seinen Ausbau im großen Holz. Der 2019er-Jahrgang leuchtet violett und riecht genauso vital wie er aus dem Glas funkelt. Erdbeeren, Cassis, Garrigue: Eine typische Kombination, ein gewohnter Dreiklang, der uns in die bildhübsche Region versetzt. Ein Hauch frisch geriebener Pfeffer kitzelt regelrecht die Nase, am Gaumen ergeben die feinkörnigen aber präsenten Tannine eine schöne Textur, die mit ihrer scheinbar präzise gesteuerten Ungehobeltheit zum Charakter



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  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



des Weins beiträgt, der da in voller Waldfrucht-Montur über den Gaumen brettet. 2019 ist einfach ungemein zugänglich, betont erneut den Charme der warmen Jahrgänge, ohne allerdings in (zumindest für uns ermüdender) Fruchtigkeit zu verweilen, die an Konfitüre erinnert. Das hier hat Frische und Saftigkeit, zeigt sich konzentriert statt schwer und ähnelt auch, ob des mineralischen Einschlags, in der Tat in den Grundzügen den großen Weinen Beaucastels. Kostet aber nur einen Bruchteil! Es gibt Phasen, da läuft der kleine „Coudoulet“ seinem großen Bruder, der allerdings (natürlich) deutlich mehr Potenzial besitzt, fast den Rang ab. Gerade jetzt, in der ersten Phase, steht er ihm wirklich sehr nahe und zeigt, dass hier der Apfel nicht weit vom Stamm gefallen ist. Eben echter Rhône-Adel mit aristokratischer Anmutung und pures Understatement, was seine Klassifikation angeht.