

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: KRSAD533 33030



## „Nature“, Côtes-du-Rhône rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorten: Counoise, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS021219

### ***Vitaler und feiner Côtes-du-Rhône von erstaunlicher Fruchtklarheit - Ohne Schwefelzusatz!***

*Um einen ‚Vin Naturel‘ zu vinifizieren, also einen Wein, der während des Ausbaus im Keller überhaupt keinen Schwefel sieht, bedarf es bester und perfekter Trauben, die in diesem Fall von den eher sandigen Böden stammen, in denen man jene glatt gerundeten Flusstaine findet, die auch auf dem Etikett abgebildet sind. Bruno Gaspard sieht sich nicht als Naturwein-Winzer, ist aber einer nachhaltigen Bewirtschaftung gegenüber seit vielen Jahren mehr als aufgeschlossen, was auch die Bio-Zertifizierung der Weine aus dem Hause Clos du Caillou aufzeigt. Bei diesem Wein fügt er bei keinem Schritt während der Vinifikation Schwefel hinzu. Das Ergebnis ist ein Wein, der oft ein halbes Jahr nach Freigabe am schönsten dasteht und eine Reinheit und Fruchtfineinheit verkörpert, die einzigartig ist. Die Cuvée, überwiegend Grenache und rund 1/3 Syrah, vergärt hier ohne Schwefel, jedoch unter schützender Kohlensäure. Man nennt diese Technik macération carbonique und sie ist im Cahors, Languedoc und Beaujolais schon lange verbreitet. Das Ergebnis ist eine feine Fruchtausprägung und angenehm seidiges Tannin.*

*Wenn man dann auch noch auf Schwefel verzichtet, wie es der Weinmacher Bruno Gaspard hier gemacht hat, dann ergibt sich zusätzlich eine feine süße Rundheit im Wein. Ein vitales lilarot schimmert aus dem Glas, verströmt den Duft nach schwarzen Rosen, Pflaumen und Cassis. Darüber liegt ein Hauch schwarzer Belem-Pfeffer und sorgt für die gewisse Rasse, wie man sie in einem Côtes-du-Rhône oft antrifft. Die Tannine sind herrlich seidig, die Frucht kühl und nobel. Dieser Wein hat einfach keinerlei Sperrigkeit in der Jugend, fließt wie Gebirgswasser die Kehle hinab. Das ist enorm animierend, fein und vor allem charmant. Ein ganz klarer Tipp unsererseits. Es hat uns übrigens auch enorm gefreut zu erfahren, dass Louis Barruol (St. Cosme!) den ‚Nature‘ ebenfalls hoch schätzt und für seine Klarheit zu den Referenzen der Region zählt. Wenn das kein Kompliment ist!*



Kontrollstelle: FR-BIO-10