

Le Petit Vin d'Avril rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Merlot, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS170319

Monsieur Avril, Clos des Papes und ein „kleiner“ Tischwein

Neben seinem Weltklasse-Rotwein vinifiziert Vincent Avril auch einen herrlich unkomplizierten Alltagswein von exzellenten Weinbergen in unmittelbarer Nachbarschaft zu Châteauneuf-du-Pape, die neben den traditionellen Rebsorten der Region auch einen kleinen Anteil von Trauben der Edelreben Merlot und Cabernet-Sauvignon enthalten. Außerdem verwendet Avril hier Trauben von jüngerem Rebmaterial, die später einmal Bestandteil des grand vin von Clos des Papes sein werden. Der sehr dichte, fast dunkelvioletrote vin de pays duftet nach schwarzen Johannisbeeren, dunklen Kirschen, reifen Brombeeren, einem Hauch Vanille und Pflaume, nach einer Weile im Glas zart rauchig. Am Gaumen wirkt Vincent Avrils „kleiner Wein“ wunderbar (trink-)reif und harmonisch, die stattlichen 15,5 Vol.-% sind perfekt eingearbeitet („gefühl“ liegen wir bei gerade einmal 13+ Vol.-%). Die samtigen aber präsenten Tannine verleihen dem dicht gewirkten Wein (jetzt noch mehr dunkle Frucht, Süßholz, mit Meersalzflöckchen versetzte Schokolade, zartestes Walnussbitter, Gewürze) eine sehr schöne Struktur – unverkennbar die Handschrift eines begnadeten Winzers und meilenweit entfernt von typischen „Brot-und-Butter“-Weinen, die, so muss man annehmen, nur ihrer marmeladenartigen Stilistik wegen so heißen. Ganz anders dieser wirklich traumhafte, im besten Sinne „gemütliche“, weil die Stimmungslage extrem aufhellende, ja euphorisierende Alltagswein, der ohne einen Jahreszahl auf dem Etikett auskommt. Als Assemblage mehrerer Jahrgänge demonstriert er aufs



Schönste, wie animierend, wie spannend Harmonie und Balance im Glas sein können. Von der Qualität dieser traumhaften Cuvée (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marselan und Caledoc) kann so mancher Châteauneuf-du-Pape nur träumen! Und dann ist da noch dieser äußerst sympathische Preis ...

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	22 mg/l
Restzucker	0.8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	61 mg/l
Gesamtsäure	5.8 g/l	Analysedatum	29.01.2020

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

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