

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



Les Amis de la Bouïssière, rouge

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Domaine La Bouïssière - Gigondas*
Alkoholgehalt: *14,5 % vol.*
Rebsorten: *Merlot, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS150119*

Vin de soif du Rhône

Die südliche Rhône ist nicht unbedingt das Gebiet, in dem man einen waschechten „Vin de soif“ erwartet. Doch hier ist er. Manche Weine sind einfach göttlich, auch wenn sie recht einfach und unkompliziert sind. Der „Les Amis de la Bouïssière“ ist ein solcher Wein; denn „einfach“ heißt weder „langweilig“ noch „simpel“. Den Brüdern Faravel ging es darum, einen Tafelwein zu vinifizieren, den man jetzt und heute mit Freunden oder Familie trinken möchte, der zur Brotzeit passt und über den man nicht länger nachzudenken braucht. Gleichzeitig aber rückten die beiden nicht von ihrem hohen Standard der Weinbereitung ab. Daher wurde der Wein ebenso sorgfältig und respektvoll verarbeitet wie alle anderen Weine des Weinguts. Und das schmeckt man. Das Besondere hier ist, dass Gilles und Thierry neben 40 % Syrah rund 20 % Grenache – sehr wenig in der überwiegend Grenache anbauenden Domaine – auch 40 % Merlot genutzt haben, der auf den weniger anspruchsvollen Flächen steht. Merlot mag ein Exot in dieser Gegend sein, doch er ist einer, der sich in den richtigen Händen und an den richtigen Standorten erstaunlich gut präsentiert. Wie bei allen anderen Weinen auch wurden die Trauben per Hand gelesen und kühl vorvergoren. Es wurden rund 90 % entrappt, und schließlich wurde der Wein etwas schneller für rund 20 Tage statt der üblichen 30 Tage vergoren. Ausgebaut wurde der Wein zu 100 % im Zement auf der Feinhefe. Er wurde nie umgepumpt, nie geschönt oder filtriert und schließlich mit sehr wenig Schwefel abgefüllt. Das Ergebnis ist ein Wein, dem man seinen hohen Syrah-Anteil deutlich anmerkt. Fleischig ist er, blau in der Aromatik von Beeren und Zwetschgen. Ein wenig Teer ist mit drin und ebenso Veilchen. Am Gaumen liefert der „Les Amis de la Bouïssière“ eine beeindruckende Performance mit einer knackig dunklen Frucht und einer wunderbar fleischigen Struktur. Dabei zeigt er sich mit bemerkenswerter Frischerund und charmant in der Textur. Ja, den Wein möchte man direkt auf den Abendbrot-Tisch stellen und die Wurstbrote schmieren.

