

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



„Cazalet“ Faugères, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Saint Antonin - Faugères
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FLA060419

Frédéric Albarets „Cazalet“ ist einer der verführerischsten Rotweine des Midi. Und den Sollten Sie unbedingt probieren!

Zu den Highlights im Programm von Frédéric Albaret gehört ganz ohne Zweifel der „Cazalet“, der als „Lou Cazalet“ vormals die Weinszene euphorisiert hatte. Für uns gehört diese Cuvée aus je rund 30% Grenache, Carignan und Syrah sowie ein wenig Mourvèdre zu den schönsten Weinen des Midi, und das bei ganz knapp über zehn Euro, zudem biologisch ausgebaut und von alten Reben stammend. Das muss man erst einmal schaffen! Aber Frédéric ist nicht nur Qualitätsfanatiker, sondern eben auch ein grundgütiger Mensch. Der „Cazalet“ stammt aus dem Faugères, dieser wildromantischen und urwüchsigen Landschaft im Languedoc, die vor allem von Schieferböden geprägt ist. Dort stehen die alten Buschreben rund um die Ortschaften Cabrerolles, Autignac und Laurens. Bei Frédéric Albaret wird natürlich von Hand gelesen (was bei Buschreben auch anders kaum möglich ist), dann von Hand sortiert, komplett entrappt, und nach drei Wochen Maischegärung wird der Wein im Zementtank ausgebaut. Das erhält die unbändige Frische der roten und dunklen Früchte. Tatsächlich duftet es hier intensiv nach Himbeeren und Walderdbeeren, roten Johannisbeeren und Rroten Pflaumen in Verbindung mit ein wenig Garrigue, trockener Walderde, etwas Unterholz und Gestein sowie einem Touch Hefe. Am Gaumen packt das Tannin auf sehr angenehme Weise zu. Es ist reif und griffig, liefert Textur und auch Struktur für die rote und hier noch stärker ausgeprägte dunkle Frucht. Brombeeren, Himbeeren und Zwetschgen sind ebenfalls vorhanden, dazu Thymian und Garrigue, wiederum Unterholz und Gestein. Der „Cazalet“ verfügt zweifelsohne über viel Kraft, gleichzeitig aber auch über eine herrlich lebendige Säure, die für Zug und Trinkfluss sorgt. Das ist einfach ein guter Wein, anspruchsvoll dabei nicht zu kompliziert, voller Energie und Lebendigkeit!



Kontrollstelle: FR-BIO-10