

## „La Fé“ Tannat sans soufre Madiran, rouge

Region	Madiran
Erzeuger	Domaine Berthoumieu - Madiran
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Tannat
Bestell-Nr.	FSW060818

### Perspektivwechsel: Madiran ohne ganz ohne Schwefelgabe!

Zierte das letztjährige Etikett des „La Fé“ eine moderne Hommage an Delacroix' Bildnis der kolossalen Marianne der Julirevolution von 1830 („La Liberté guidant le peuple“), hat man sich bei Berthoumieu's 2018er Jahrgang nun für eine zart-romantische, allerdings trist anmutende Landschaft des historischen Weinbergs entschieden. Denn die Bewohner von Viella, dem Heimatort der Domaine Berthoumieu, brannten im 18. Jahrhundert das ganze Dorf nieder, um die grassierende Pest zu bekämpfen und so der Epidemie Einhalt zu gebieten. Danach bauten sie den Ort komplett aus den Ruinen wieder auf. Dieser Wein stammt aus der Lage „La fé“ („foi“ ist zu dt. der Glaube), die von den Dorfbewohnern auf dem bergigen, hoch gelegenen, heutigen Viella gepflanzt wurde. Eine Erinnerung an die überwundene Katastrophe und Ausdruck des menschlichen Willens, unbeugsam das Schicksal in die eigenen Hände zu nehmen und die Zukunft zu gestalten. Dieser ungeschwefelte, reinsortige Tannat, erlaubt einen völlig neuen Blick auf die Weine des Madiran. Nach 2017, dem ersten Jahrgang des „La Fé“, konnte es Lionel Osmin erneut wagen, auf die stabilisierende Wirkung der sulfites zu verzichten und ganz auf das Tanningerüst zu bauen. Das Ergebnis ist ein hinreißender Madiran, dessen tief purpurnes Gewand verheißungsvoll schimmert. Schon die Nase ist höchst charmant und intensiv, kokettiert mit einer voluminösen und doch zarten Frucht in Form reifer Brombeeren. Noten von Cassis, Veilchen und ein Hauch Vanille steigen aus dem Glas. Das Bouquet ist zugänglich und intensiv, wirkt dabei sehr schlank. Am Gaumen machen sich zunächst die griffigen Gerbstoffe des Tannats bemerkbar, die von einer saftigen, fast likörartigen Waldbeerenfrucht begleitet werden. Leichte Tabaknoten, Süßholz und Holunderbeeren prägen das komplexe Geschmacksbild dieses angenehm ungekünstelten, völlig „unverschleierte“ Rotweins von bemerkenswerter Mehrdimensionalität. Ein enorm zugänglicher, kraftvoll-schlanker Madiran, dabei fruchtbetont und vor allem erfrischend



Trinkempfehlung: Zu genießen ist dieser wunderbare Madiran ab sofort, Potenzial bis (mühe)los 2023+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	11 mg/l
Gesamtsäure	5.7 g/l	Analysedatum	15.01.2021

---

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](mailto: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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333