

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: KRSAD333 33030



„Réserve“ IGP Vallée du Paradis, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Deux Clés - Fontjoncouse
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache
Bestell-Nr.: FLA290319

Boden, Wissen, Glas und Zeit: Der Wein, der aus der Tiefe kommt!

Mehrere Eigenschaften zeichnen die Spitzencuvée von Gaëlle und Florian aus. Zum einen gelingt es den beiden mit ihren anspruchsvollen und doch hedonistischen Weinen sowohl Laien als auch versierte Weinliebhaber gleichermaßen zu faszinieren. Die Domaine des Deux Clés besitzt einen exzellenten Ruf und es freut uns bei unseren Proben hier vor Ort in Saarwellingen, dass die einzigartigen Weine auch gleichermaßen anerkannt aufgenommen werden. Zum anderen hebt die Réserve die häufig gültige Regel, dass ein Wein entweder kraftvoll-opulent oder elegant-finessenreich ist, auf und veranschaulicht die scheinbare Paradoxie der größten Weine der Welt.

Gaëlle erklärt, warum: „Es wird kaum per battonage (Umrühren der Hefen) gearbeitet, da die Weine ihre Frische und Gradlinigkeit bewahren sollen. Die Rebsorten, die wir haben, bringen von selber genug Fülle mit. Mehr soll es nicht werden.“ Und dieser grandiose Stoff wird so sensibel, so zart nur von Holz geküsst, wie es normalerweise nur alte Meister im Ausbau vermögen. Hier wissen zwei junge Wilde um elementare Dinge großer Weine. Hören wir Florian zu: „Holz ist ein ganz wichtiges Thema für uns. Es kommt nur Holz aus dem Burgund (!) für uns in Frage. Wir suchen dabei nicht den prägenden Einfluss durch Toasting, verwenden daher nur leicht getoastete Fässer. Der Wein soll mit uns sprechen, Holz nicht dominant sein, sondern ausschließlich strukturgebend wirken!“ Und dieser Anspruch ist mit dem Einsatz aus Mehrfachbelegung stammender Fässer geradezu meisterlich gelungen! Nur 15% neues Holz und 12monatiger Ausbau reichten aus, um dem Wein eine feine Würze zu verleihen.

Ein Spitzenwein zeichnet für die beiden aber nicht nur aus, dass man ihm besonders exzellente Fässer genehmigt. Viel ausschlaggebendere Grundlage sind die uralten Reben, die ältesten der Domaine, die zwischen 1909 und 1930 gepflanzt wurden. Gezielt stürzen sich die beiden für den Reservewein zudem auf die obersten Hanglagen, denn hier wird der Wuchs gehemmt. Ein völliges Gegenkonzept also zu vielen Spitzencuvéés, bei denen in der Qualitätshierarchie immer ein mehr an was auch immer erforderlich ist und oft das wichtige Augenmaß verlorengeht.

In die Cuvée des Jahrgangs 2018, die als Fassprobe vor uns steht, gingen 80 % Carignan

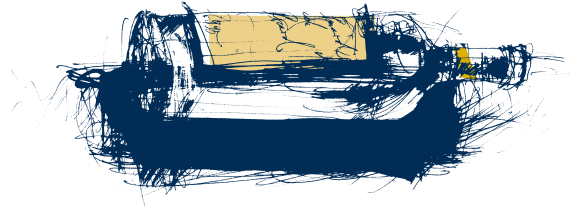


Kontrollstelle: FR-BIO-01

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD  PICARD®

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



und 20 % Grenache ein. Dieses tiefschwarze Languedoc-Wunderwerk duftet intensiv beerig. Heidelbeeren und Pflaumen nehmen ihren Platz auf der Bühne ein. Doch schon beim nächsten Schwenken des Glases tauchen Schwarzkirschen und frisch geraspeltes Süßholz auf. Hier tut sich bei diesem jugendlichen Wein einfach enorm viel. Und so wird schnell klar, dass man hier etwas Großes vor sich hat, etwas, das man einfach über viele Stunden beobachten möchte. Am Gaumen zeigt sich die Réserve engmaschig. Die Tannine sind kraftvoll und reif, gleiten wie ein Teppich über den Gaumen, auf dem sich Brombeeren und rote Johannisbeeren ausbreiten. Das Barrique gibt dem Wein Kraft und Raum zur Entfaltung, tritt aber zu keiner Zeit dominant hervor. Einfach meisterlich! Bezeichnend auch die Frische und Leichtigkeit dieses „aromatischen Paukenschlags“. Bei aller südlichen Fülle bleibt die Réserve immer finessenreich, würzig und verspielt.